UNIVERSITÉ DE DIJON
FACULTÉ DE DROIT

Le Domaine et les Vins
DE
L'HOPITAL DE BEAUNE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

(Sciences politiques et économiques)

Soutenue devant la Faculté de Droit de l'Université de Dijon, le Lundi 4 Juillet 1910, à 1 heure 1/2 du soir

PAR

Maurice FONDET

Président : M. VIGNES, *professeur*
Suffragants : M. DOLLÉANS, *agrégé*
M. LESCURE, *chargé de cours*

BEAUNE
IMPRIMERIE RENÉ BERTRAND
28, Rue de Lorraine, 28

1910

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE DIJON
FACULTÉ DE DROIT

Le Domaine et les Vins

DE

L'HOPITAL DE BEAUNE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

(Sciences politiques et économiques)

Soutenue devant la Faculté de Droit de l'Université de Dijon, le Lundi 4 Juillet 1910, à 1 heure 1/2 du soir

PAR

Maurice FONDET

ACAD. LUGDUNAT. BIBL.

Président : M. VIGNES, *professeur*

Suffragants : M. DOLLÉANS, *agrégé*
M. LESCURE, *chargé de cours*

BEAUNE
IMPRIMERIE RENÉ BERTRAND
28, Rue de Lorraine, 28

1910

PRÉFACE

Si les ouvrages, qui traitent de l'Hôpital de Beaune proprement dit, sont nombreux, si son organisation intérieure, son architecture, l'histoire de ses fondateurs, ont été très souvent étudiées, si un grand nombre d'articles ont été publiés sur ses beautés artistiques, tableaux, tapisseries, etc., un point, cependant, nous paraît avoir été délaissé, à savoir l'ensemble de son domaine, spécialement ses vignes et ses vins.

Cependant plusieurs raisons font de cette question un sujet intéressant :

Par sa très ancienne existence, sa fondation et son accroissement tout spécial, son importance actuelle, le domaine de l'Hôpital peut déjà mériter notre attention ; mais ce qui fait son originalité, et doit, au point de vue économique, frapper davantage encore, c'est son mode d'exploitation particulier, le métayage, et le procédé de la vente aux enchères publiques pour ses vins.

Le métayage, presque partout abandonné aujourd'hui pour la culture des vignobles, est toujours le mode en vigueur à l'Hôpital. Il l'adopta dès l'origine, se conformant alors aux usages du temps ; mais, aujourd'hui, par suite d'une entente difficile avec les vignerons, tous les propriétaires de la Côte bourguignonne ont été contraints de l'abandonner ; l'Hôtel-Dieu, seul ou à peu près, a su et a pu le conserver. A l'abri des dangers et des inconvénients qui ont condamné ce système en matière viticole, l'Hospice profite des avantages, qui sont inhérents à ce dernier, et font regretter sa disparition.

Quant au mode en vigueur pour l'écoulement de ses récoltes, l'Hôpital offre un exemple unique. Le système de vente aux enchères, joint à la renommée de ses vins, lui procure un avantage incontestable sur tous les autres viticulteurs.

Ainsi, d'une part, peut-on regretter l'abandon par le propriétaire du système dit « à moitié fruits » et souhaiter sa remise en vigueur, non pas à l'instar de celui de l'Hôtel-Dieu, (ce qui semble bien difficile), mais du moins avec certaines modifications, qui le rendent plus acceptable aux vignerons de la Côte ; d'autre part, si l'on peut constater les bienfaits de la vente aux enchères publiques, on est du moins obligé de reconnaître que, pour la majorité des viticulteurs, ce moyen est irréalisable.

Dans cet ordre d'idées, nous nous attacherons à rechercher comment ce grand domaine vignoble s'est constitué, quelle fut et quelle est aujourd'hui son administration. Nous insisterons surtout sur la question du contrat de vigneronnage qui unit l'Hôpital à ses vignerons et sur celle de la vente des vins.

Tant pour la partie historique que pour les questions modernes, nous nous sommes aidés de nombreux ouvrages, auxquels nous renverrons scrupuleusement. Puis grâce à l'aimable autorisation, qu'a bien voulu nous accorder l'Administration, nous avons franchi la lourde porte de fer qui donne accès dans la salle des archives, porte que l'on aperçoit au fond, à droite, de la grande salle du Conseil, laquelle ne cède que sous la pression de trois clefs différentes, et pu, ainsi, consulter les manuscrits eux-mêmes. Enfin, nous avons questionné quelques vignerons, et profité des précieux renseignements, qu'ont eu la complaisance de nous donner MM. les secrétaire, receveur, chef de culture, économe, attachés aux Hospices.

Et de tout ce qui a été fait pour nous, nous restons très reconnaissant.

* * *

Nous diviserons notre travail en trois parties :

La première sera consacrée à l'historique du domaine. Nous y verrons comment l'exemple du généreux fondateur Nicolas Rolin fut suivi par de nombreuses personnes qui, suivant leurs moyens et pour des motifs divers, firent don à l'Hôpital de parcelles de terre, de vignes, contribuant ainsi à la lente formation du beau domaine actuel. Nous dirons quelques mots

de l'organisation administrative de l'Hôtel-Dieu et de ses propriétés. Nous rechercherons quels furent les modes de culture employés, quels rapports unissaient Hospice et vignerons, comment étaient faits les vins et quels furent les procédés de vente en usage.

La seconde partie traitera du domaine actuel, en déterminera l'étendue, la composition, exposera son administration, le mode de culture, le contrat de vigneronnage absolument spécial ; ses avantages, ses inconvénients, soit pour le propriétaire, soit pour le vigneron, y seront étudiés.

La troisième partie aura pour objet spécial les vins. Nous parlerons des procédés de vinification employés par l'Hôpital, de la surveillance qu'il exerce en cette matière ; nous suivrons le vin dans les celliers jusqu'au jour de la vente, et cette vente, particulière à l'Hôpital, sera décrite rapidement. Enfin, nous essayerons de dégager les causes des prix si élevés atteints par les différentes cuvées. Et, en dernier lieu, faisant un court exposé de la crise vinicole qui sévit actuellement, nous rechercherons quelle influence elle a pu et peut avoir sur les vins des Hospices.

INTRODUCTION

UN MOT D'HISTOIRE

SOMMAIRE. — **La France et la Bourgogne vers le milieu du XV^e^ siècle :** Etat misérable des populations. — **L'art à cette époque. — Nicolas Rolin :** sa fortune — son projet.

A consulter : Abbé BOUDROT, Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune. — ROSSIGNOL, Histoire de Beaune. — KLEINCLAUSZ, Histoire de Bourgogne. — Graphique des variations de la valeur de la livre tournois (Bulletin de Statistique et de Législation comparée, tome XXIII, année 1888, N° 1).

LA FRANCE ET LA BOURGOGNE VERS LE MILIEU DU XV^e^ SIÈCLE. — Conformément à notre plan, nous ne devons envisager l'Hôtel-Dieu de Beaune, qu'au point de vue économique, et, cependant, il paraît nécessaire de se reporter à l'époque de sa création et de dire, en quelques lignes, les causes de sa fondation et quel fut son fondateur. En effet, pour bien comprendre le Domaine de l'Hôpital, il faut en connaître l'origine et le principe.

Au-dessus de la belle porte, qui donne accès dans l'Hôtel-Dieu, dans le panneau en forme d'ogive surélevée qui la surmonte, se détache, sur un fond de marbre noir, cette inscription en lettres d'or :

HOSTEL-DIEU
1443

et c'est là, l'époque de sa fondation.

En ce temps-là, la France était bien différente de ce qu'elle est aujourd'hui. Le royaume, proprement dit,

était restreint et entouré de provinces indépendantes. Parmi ces provinces, se trouvait la Bourgogne, qui, par son étendue et sa puissance, pouvait lutter avec lui.

C'était la France, se relevant à peine de la guerre de Cent Ans, qu'elle venait de soutenir contre les Anglais; c'était son roi Charles VII, qui, après avoir lâchement abandonné Jeanne d'Arc, profitait de la force, qu'elle lui avait donnée, pour affermir son trône. C'était la grande province de Bourgogne, sa voisine et sa rivale, qui, avec le duc Philippe-le-Bon, cherchait à garder son prestige et l'éclat de sa cour.

Et ces deux états, jaloux de leur grandeur et de leur gloire, engagèrent sous Louis XI, fils et successeur de Charles VII, cette longue lutte qui ne devait prendre fin que par la mort du fils du duc Philippe-le-Bon, Charles-le-Téméraire (1477).

En somme, on guerroyait sans cesse, ce n'était partout que désolation, et, aux ravages des armées, s'ajoutaient ceux de la disette et des épidémies. Bien plus, profitant du désarroi général, des bandes de pillards parcouraient en tous sens les pays sans défense et les mettaient à sac. Ainsi, nos contrées malheureuses étaient sans cesse bouleversées; c'était la ruine, la misère, la détresse.

L'ART A CETTE MÊME ÉPOQUE. — Malgré tout, il y eut, à cette époque, une superbe manifestation artistique. Ce ne fut d'ailleurs qu'une reprise de l'art dans nos provinces, puisque le premier mouvement, si imposant et si beau, s'était fait sentir, dès le XIV^e^ siècle, par l'édification de nos principales cathédrales; et, ce mouvement, fruit du recueillement dans les couvents, comme d'un besoin d'idéal en ces temps malheureux, s'étendit jusque dans les Flandres. C'est même là, qu'il se développa surtout, les esprits s'y trouvant plus à l'abri des discordes et des guerres. Nombre d'hôtels de ville et de beffrois, très admirés aujourd'hui, furent alors construits. On souffrait, on avait besoin d'espérer et l'esprit s'élevait, cherchant une orientation nouvelle.

NICOLAS ROLIN. — A cette époque vivait Nicolas Rolin. Issu d'une famille de bourgeois autunois, Nicolas

Rolin naquit vers l'an 1380. Doué d'une grande intelligence, il fit d'excellentes études, s'adonna au droit, et se fixa à Dijon, chef-lieu de la Bourgogne, où son éloquence et les circonstances le firent remarquer par le duc Jean-sans-Peur, qui l'appela auprès de lui.

Il s'acquitta si bien des hautes missions qui lui furent confiées qu'il devint bientôt le conseiller du duc.

« Il fut employé par Jean-sans-Peur aux négociations les plus délicates et reçut en récompense les château « et seigneurie d'Authume » (1).

Après l'assassinat de ce duc (1419), il devint grand chancelier de son fils et successeur, Philippe-le-Bon. En 1422, il reçut de lui la garde des sceaux et la conserva jusqu'à sa mort (1462). « Pendant cette période, aucune « décision importante ne fut prise hors de sa pré- « sence » (2).

Rolin, malgré son origine très modeste, réussit à amasser une grosse fortune, augmentée encore par les dons considérables que lui fit le duc Philippe comme récompense de son mérite et de ses services. Guillaume Paradin, dans les *Annales de Bourgogne*, (3) évalue à quarante mille livres de rente les ressources du chancelier (4). Quoiqu'il en soit, le Chancelier conçut la pensée d'employer une partie de ses richesses à l'accomplissement d'une œuvre charitable. Touché par la misère immense des populations, il voulut venir en aide aux pauvres.

Il confia ses projets à sa femme, Guigone de Salins,

(1 et 2) Kleinclausz, *Histoire de Bourgogne*, p. 178 et 179.

(3) *Annales de Bourgogne*, par Guillaume Paradin, p. 854, passage extrait de l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, par l'abbé Boudrot, page 3

(4) D'après le graphique indiquant les variations de la livre tournois, publié dans le *Bulletin de Statistique et de Législation comparée* (année 1888, n° 1, page 7), nous constatons qu'en 1440 la livre tournois valait 6 fr. 28. Les 40.000 livres de rente dont jouissait le Chancelier équivalaient donc à une rente de 251.200 fr.

qui ratifia de grand cœur la pensée de son généreux époux; ils cherchèrent ensemble ce qu'ils pourraient faire et se décidèrent pour la création d'un hôpital.

« Ils hésitèrent seulement, disent les chroniqueurs, sur la question de savoir s'ils construiraient l'hôpital en question à Beaune ou à Autun. Des affections de pays et de famille plaidaient en faveur d'Autun; c'était sa ville natale et le siège épiscopal de son fils aîné. Mais des raisons de haute convenance militaient en faveur de Beaune; c'était la ville la plus fréquentée de la Bourgogne et une forteresse où, en cas d'alerte, s'abritaient les populations du voisinage » (1). De plus, le pays était très malheureux; « sur 335 familles vivant à l'intérieur de la ville, 24 seulement sont solvables, la grosse majorité est misérable et mendiante » (2).

Bref, ce fut Beaune qui l'emporta... Alors Nicolas Rolin arrête les plans du monument qu'il veut construire et, pour cette conception, s'inspire de l'art des Flandres où il a passé bien des années. « *Le corps de maiſon du « Grand Hoſtel-Dieu de Beaune a été édifié à la ſemblance « de l'hoſpital Saint-Jacques de Valenciennes, bien que « celui de Beaune ſoit en conſtructure d'édifice de plus « grande magnificence & ait plus de lictz à recevoir « malades & pauvres* » (3).

Aussi, la Ville de Beaune ne peut que se féliciter de ce que le chancelier, la dotant d'un monument presque unique en son genre, lui assura un heureux secours pour ses pauvres malades. Elle doit même garder une profonde reconnaissance aux donateurs, qui ont été si bien inspirés dans l'exécution de leurs pensées, et admirer leur geste généreux.

(1) *Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, par l'abbé Boudrot, page 5.

(2) *Histoire de Beaune*, par Rossignol, page 508.

(3) Lettre conservée aux Archives des Sœurs, extrait de l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, de l'abbé Boudrot, p. 11.

PREMIÈRE PARTIE

Le Domaine, de sa formation à nos jours

CHAPITRE PREMIER

BASE DU DOMAINE — SON ADMINISTRATION

SOMMAIRE. — 1° **Base du Domaine :** Charte de fondation de l'Hôpital ; ses premières constructions ; le pressoir. — 2° **Accroissement du Domaine :** Les ressources primitives de l'Hôtel-Dieu ; ses privilèges ; différents legs à lui faits ; ses charges. — 3° **Administration de l'Hôpital :** Organisation par le donateur ; maître et maîtresse, leurs attributions ; comptabilité.

A consulter : Abbé BOUDROT : Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune. — Traduction des actes des donations faites à l'Hôtel-Dieu (conservée aux archives de l'Hôpital). — Livre des Vignerons (archives de l'Hôpital). — Louis LATOUR : Historique des pressoirs (Bulletin annuel de la Société d'Archéologie de Beaune, tome XXV, année 1900). — Graphique des variations de la valeur de la livre tournois (Bulletin de Statistique et de Législation comparée, tome XXIII, année 1888, N° 1).

1° BASE DU DOMAINE. — Ayant obtenu du Pape Eugène IV l'autorisation de fonder un hôpital à Beaune, Nicolas Rolin dicta solennellement sous le porche de

Notre-Dame, aux notaires chargés de sa rédaction, et devant tout le peuple assemblé, l'acte de fondation de l'Hospice, qu'il voulait instituer (août 1443).

Ce serait trop s'étendre que de donner ici intégralement cette charte très longue ; il suffira d'en citer seulement quelques mots pour en montrer l'esprit et en résumer les intentions, afin de ne rien laisser de côté, de ce qui touche à notre sujet.

Elle débute en ces termes :

« Moi, Nicolas Rolin, chevalier, citoyen d'Autun, seigneur d'Authume et chancelier de Bourgogne, en ce jour « de dimanche le quatre du mois d'août de l'an du Seigneur « 1443, négligeant toutes sollicitudes humaines et dans « l'intérêt de mon salut ; désirant par un heureux commerce échanger contre les biens célestes les biens temporels que je dois à la divine bonté, et, de périssables, les « rendre éternels ; en vertu de l'autorisation du Saint-Siège, « en reconnaissance des biens dont le Seigneur, source de « toute bonté m'a comblé ; dès maintenant et pour toujours « je fonde et dote irrévocablement dans la ville de Beaune, « un hôpital pour les pauvres malades, avec une chapelle « en l'honneur du Dieu tout puissant et de sa glorieuse « mère, Marie toujours vierge, en vénération et sous le « vocable du bienheureux Antoine, abbé, je fais cette fondation dans les conditions suivantes » (1).

Par cet acte, précieusement conservé aux Archives, Nicolas Rolin s'engage à construire cet hôpital dans des proportions grandes et belles, dignes de sa destination.

---

(1) *Archives de l'Hôtel-Dieu* (passage extrait de l'Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune de l'abbé Boudrot, page 7).

Il veut qu'il soit meublé de beaucoup de lits, selon les besoins des malheureux ; qu'il y ait une chapelle, qu'il garnira de tous les effets et objets sacerdotaux nécessaires.

Il veut que les malades des deux sexes soient bien soignés et que, pour cela, des femmes, droites et de bonne conduite, soient assez nombreuses en son Hôpital. Elles s'entretiendront à leurs frais et recevront un gage annuel de trois livres.

Il veut que l'Hôpital, une fois organisé, jouisse d'un revenu de 1.000 livres (1), garanti par la grande saline de Salins.

Il veut, enfin, que cet hôpital soit régi par un maître, nommé par lui, qui sera tenu chaque année, de rendre compte de sa gestion, en présence du maire, des échevins et de lui-même.

Et, comme il prévoit qu'il pourra se présenter des articles de sa charte, qui demeureront mal compris et incomplets, il se réserve le droit de l'interpréter et de la modifier pour le bien de son œuvre.

Après avoir dicté la charte, dont nous venons de faire une courte analyse, Nicolas Rolin se mit à l'œuvre. Il avait du reste, par avance et en vue de ses projets, acheté

---

(1) Si nous nous reportons aux travaux faits sur les variations de la livre tournois, nous voyons qu'en 1441, sa valeur était de 6 fr. 28. Les 1.000 livres de rente que son fondateur accorde à l'Hôtel-Dieu représentaient donc une somme de 6.280 francs. Pour se faire une idée exacte des ressources de l'Hôpital, il y a lieu de tenir également compte du pouvoir d'acquisition beaucoup plus grand de l'argent à cette époque (voir *Bulletin de Statistique et Législation comparée*, année 1888, N° 1, page 7, et de Foville. La Monnaie, Paris 1907).

le 20 janvier 1441 à Guillaume de Vienne, seigneur de Montbis, un terrain situé « *derrière la Halle de Monsei-* « *gneur le Duc, dit Tour Lancelot, avec jardin et dépen-* « *dances* ». D'autre part, le 4 mars de la même année, la ville lui céda cinquante toises (1) de terre, également derrière la Halle, terre longeant la rivière Bouzoise, avec autorisation de couvrir cette dernière à une certaine hauteur. Enfin les 13 et 14 avril 1442, le Chancelier fit encore de nouvelles acquisitions sur les propriétaires, avoisinant ce quartier.

C'est alors, sur cette réunion de terrains, que s'élevèrent peu à peu les bâtiments qui forment aujourd'hui le corps principal de l'Hôtel-Dieu de Beaune. Cette œuvre immense, très longue à accomplir, ne fut guère terminée qu'en 1452.

Ainsi, cet « *admirable hofpital de Beaune qui n'a son égal au monde* » (2) se composait de deux grands corps de bâtiments parallèles de quatre-vingts mètres de long, séparés par une vaste cour rectangulaire ; sur un des côtés de cette dernière fut construite la « *Grange* », local destiné à installer le matériel vinaire, à faire le vin et à emmagasiner les récoltes. Et « *En la Grange* », dit un vieil inventaire, « *il y a une belonge en bon marrain pour* « *mêctre fur le chart au temps des vendanges ; il y a fept* « *grans cuves pour haberger les raisins ; trois groffes* « *chievres fervans es grandes cuves, le grapin bigot, la*

---

(1) La toise, ancienne mesure, vaut 1m949.

(2) *Annales de Bourgogne*, Guillaume Paradin, page 854 (passage extrait de l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune* de l'abbé Boudrot, page 14.

« *dolore qui fert à façonner les tonneaux. La dicte Grange* « *a un beaul treul dit preſſeur* (1) *dont l'abre eſt de quatre* « *pièces de gros boys quarrées lyez à groſſes bandes de fer* « *qui ſe monte & baiſſe à une viſz pour faire les vins* ». On y trouve également pour le remplissage : « *un grant* « *antonneur sur des quehues, des muys, des fillettes* », et en somme la plupart des objets encore en usage aujourd'hui.

Ce corps de bâtiment, qui fut désaffecté et reconstruit, est, maintenant, la salle Saint-Louis, les magasins et

---

(1) Ce « *praiſſoir* », dont les vignerons avaient l'usage, a dû subir de nombreuses modifications suivant les époques. Il est très probable que le pressoir, qui au XV^e^ siècle était installé dans la « *Grange* » (aujourd'hui salle Saint-Louis) était une application du levier, ce dernier prenant son point d'appui dans des trous ménagés, suivant les besoins, à différentes hauteurs, dans une solide charpente en bois, et, attiré vers le sol, à son autre extrémité par une corde double, soumise à une torsion. Le levier exerçait alors son action sur des planches et des poutres, recouvrant le raisin, placé lui-même sur un solide plateau de bois surélevé et muni dans son rebord d'une échancrure pour la sortie du jus obtenu.

Ce mode de pressoir, dont on trouve encore un type au Clos Vougeot, dut être perfectionné quand la « *Grange* » fut transportée dans l'arrière-cour. La vis, sans doute, succéda à la corde. Et ce n'est que bien plus tard que l'on eut l'idée de la vis centrale, adoptée aujourd'hui. Primitivement en bois, cette vis, soutenue par une forte charpente, supportait à sa partie inférieure, une énorme poutre de bois, dirigée par une glissière, qui venait exercer la pression sur le « *sac* » de vendange. Le mouvement était donné par des leviers se déplaçant horizontalement et actionnés à bras d'hommes. Plus tard, on adopta à la partie supérieure de la vis, qui, dès lors, fut une vis de fer, une grande roue-poulie, permettant l'enroulement d'une corde. Cette corde, reliée à un treuil horizontal actionné par une roue de plusieurs mètres de diamètre, donnant par là

celliers ayant été, plus tard, par suite de nouvelles acquisitions, transportés, comme on le verra plus loin, au fond d'une autre cour, dans de nouvelles constructions.

2° ACCROISSEMENT DU DOMAINE. — Une fois créé, l'Hôpital n'aurait pu, avec les mille livres, dont il était doté par son fondateur, subvenir à tous ses frais. Certes, mille livres d'alors représentaient déjà, pour l'époque, un certain revenu (1), mais, pour faire face aux grosses dépenses dont il avait la charge, devant toutes les misères qu'il fallait soulager, c'était encore bien peu.

Heureusement d'autres personnes charitables vinrent ajouter leurs efforts à ceux faits par le chancelier, donnèrent des terres, des maisons, et augmentèrent, par là, les revenus de la maison des pauvres.

D'autre part, le duc de Bourgogne, par une lettre de janvier 1454, encouragea les donations particulières et décida même que certaines cessions seraient de droit. C'est ainsi qu'il déclare :

---

même une grande force, met la vis en mouvement et donne la pression nécessaire sur la vendange. Le système actuel de l'Hôpital utilise le même procédé de force motrice et n'a subi de transformation que par la suppression de l'énorme charpente et l'adoption d'un entourage à claire-voie, qui empêche le raisin de s'écarter et maintient le « *sac* » toujours fait ; transformations qui lui permettent de rivaliser avec tous les systèmes plus récents.

Pour se faire une idée exacte du système probablement adopté à l'origine par l'Hôpital, voir le bulletin annuel de la *Société d'Archéologie de Beaune*, tome XXV, année 1900, dans lequel M. P. Latour, receveur des Hospices, a tracé en quelques lignes et à l'aide de dessins à la plume très nets, l'évolution subie par les pressoirs bourguignons.

(1) Voir note 1, page 11.

« *Octroyer pour toujours perpétuellement que ceulx qui* « *trefpafferont en icelui, les biens qu'ils auront porté ou* « *faict porter & les auront au jour de leur trefpas au dict* « *hofpital foient, appartiengnent et demeurent au dict* « *hofpital.*

« *Voulons en outre que ceulx qui finiront leurs jours en* « *icelui pofé même qu'ils soient baftards puiffent leurs* « *biens meubles & héritaiges, par teftament ou en leur* « *vivant donner au dict hofpital pour le bien et soutenne-* « *ment d'icellui, nouriffement et gouvernement des povres,* « *perpetuellement et à toujours* (1).

D'autre part, sur la demande de Nicolas Rolin, le duc accorda encore à l'hôpital l'usage perpétuel des forêts de Borne et Changerley pour son chauffage et exempta des droits d'entrée en ville tous les produits à destination de l'Hôtel-Dieu. Il écrivait, en effet : « *Philippe par la grâce* « *de Dieu.... avons pour nous et nos hoirs a ceulx dudict* « *hofpital donné ufaige perpetuel pour le chauffage en nos* « *forefts de Borne & de Chamgerley* ».

Et encore : « ... *avons ordonné & ordonnons pour nous* « *& nos fuccesseurs que le Maiftre qui eft & fera dudict* « *hofpital ce qu'il achetera et fera acheter pour fes* « *neceffitez & provifions des povres, miniftres... foit franc* « *quitte & exempt de l'impôt des douze deniers par* « *livre* » (1).

A ces avantages et privilèges s'ajoutèrent bientôt des dons de propriétés assez importants et qui sont la véritable origine du domaine de l'Hôtel-Dieu.

---

(1) Archives. Petit cartulaire de l'Hôtel-Dieu, page 78 (passage extrait de l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu*, de l'abbé Boudrot, page 118.

La première donation remonte à 1457. Elle est faite par un sieur Jehan de Clomoux de Beaune. Après avoir exposé les motifs qui l'ont poussé à gratifier l'Hôtel-Dieu, il lègue, en ces termes, sa maison et ses dépendances :

« *A icelle hofpital je donne une moie maifon au faubourg « du dict Sainct-Martin, avec le curtil, les arbres fonds « aisances et appartenances* ».

Et, à partir de cette date, les donations se succèdent nombreuses. Pour n'en citer que quelques-unes, et notamment choisies parmi les donations de vignes, nous relèverons les suivantes :

En 1459, un ménage de boulangers de Beaune, donne huit ouvrées (1) de vignes, finage de Beaune, lieudit « En la Faye » et six ouvrées « En Monte-Ronde » (2).

En 1463, la veuve Gibolin donne une ouvrée de terre, finage du Vernois et Challanges (3).

En 1471, la veuve de Claude Duboys, bourgeois de Beaune, donne deux ouvrées de vignes, finage de Beaune, lieudit « Aux Planchottes » (4).

En 1479, Jean Gaudry, prêtre à Beaune, donne 10 ouvrées de vignes, lieudit « En Bouche de Lièvre », finage de Beaune (5).

---

(1) L'ouvrée est une mesure bourguignonne se rapportant aux vignes. Elle vaut 4 ares 28.

(2) *Archives*, fol. 122, n° 438.
(3) *Archives*, fol. 193, n° 708.
(4) *Archives*, fol. 122, n° 440.
(5) *Archives*, fol. 123, n° 442.

De la traduction des actes des donations faites à l'Hôtel-Dieu (conservée aux archives dudit).

Ces petites parcelles s'accumulant, en 1487 l'Hôpital se trouvait à la tête, indépendamment des terres et des maisons qu'il avait acquises à Beaune et dans les environs, d'une centaine d'ouvrées de vignes, généralement de bons crus.

Le XVI^e^ siècle ne fut pas moins favorable à l'accroissement du Domaine :

Nous voyons l'Hôtel-Dieu gratifié par dame Jehannette, de Pommard, de trois pièces de vigne de 6 ouvrées (1518) (1); recevoir de Jean Thomas, de Longway, cinq ouvrées de vignes, finage de Boncourt-la-Ronce, lieudit « En Chazeau » (1535) (2). C'est, en 1595, Jehan Humblot, qui lui donne 14 ouvrées, lieudit « Clos des Mouches » (3).

Le siècle suivant est marqué par la mort d'un conseiller du Roy au Parlement de Bourgogne, Jean Massol, qui, par son testament, laisse aux pauvres de l'hôpital tous ses biens. « *Je nomme et institue mes héritiers au rendu de tous mes biens les pauvres du grand hospital de la ville de Beaune* ». Bien que l'exécution de ce testament fut attaquée par les héritiers naturels du défunt et que les procès, qui en furent la conséquence, eussent été longs et coûteux, on évalue la donation, faite à l'Hôtel-Dieu, tant en valeurs mobilières qu'en biens fonds, à la somme de deux cent mille livres (4). La partie immobilière de la succession comprenait, outre plusieurs maisons, quarante hectares de terres, seize hectares de prés, sept

---

(1) *Archives*, fol. 341, n° 439.
(2) *Archives*, fol. 182, n° 665.
(3) *Archives*, fol. 47, n° 155.

} De la traduction des actes des donations faites à l'Hôtel-Dieu (conservées aux archives dudit).

(4) *Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, par l'abbé Boudrot, p. 219.

hectares de vigne, situés sur Demigny, Travoisy et Meursault.

A partir de ce moment, le domaine de l'Hôpital prend une grande importance et cette importance ne fait que s'accroître ensuite par les dons, les legs, qui se succèdent. Aux biens déjà acquis, viennent se joindre ceux de divers établissements hospitaliers. Sur la demande des intendants, Louis XIV s'exprime ainsi dans des lettres patentes, en date de décembre 1696. « *Nous joignons, « reuniſſons, incorporons à l'hoſpital de Beaune, les biens « et les revenus de la maladrerie de ladicte ville et des « hoſpices de Pommard et Volnay...* » (1)

En 1766, l'évêque d'Autun ordonna l'annexion de l'Hôpital de Meursault à celui de Beaune; or, l'établissement annexé apportait encore avec lui, indépendamment des terres et des prés, quarante-et-une ouvrées de vignes.

Toutes ces donations, jointes à un certain nombre d'acquisitions, faites par les administrateurs, grâce aux revenus procurés par les legs en argent, aboutissent au milieu du XVIII^e^ siècle à la formation d'un patrimoine, l'emportant sur ceux de tous les petits seigneurs environnants et qu'on évalue à « 134 journaux de terres (2), 59 soitures de prés (3), 695 ouvrées de vignes, 156 arpents de forêts » (4).

---

(1) *Archives de l'Hôtel-Dieu :* Layette 10, n° 10 (passage extrait de l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu* de l'abbé Boudrot, page 232.

(2) Le « journal » vaut 8 ouvrées, soit 34 ares 28.

(3) La « soiture » vaut également 8 ouvrées; mais cette expression ne s'emploie guère que pour les prés.

(4) *Histoire de l'Hôtel-Dieu*, par l'abbé Boudrot, page 261.

Il est toutefois juste de remarquer, qu'avec les dons qu'il recevait, l'Hôpital acquérait de nouvelles charges. Chaque legs, fait en sa faveur, exigeait généralement et l'exécution de services religieux, et l'attribution d'un certains nombre de lits pour les malades de telle ou telle région, désignée par le donateur. C'est ainsi (pour n'en citer qu'un exemple) que Messire Pierre Brunet de Chailly, seigneur de Serrigny, lègue à l'Hôtel-Dieu la somme de vingt mille livres (20 mai 1731), à charge, par ce dernier, de recevoir dans ses salles les malades pauvres de Chailly, Serrigny, Aloxe, Pernand, et de leur faire prodiguer les soins réclamés par leur état (1).

Le nombre des sœurs, chargées des soins à donner aux malades, était au début de cinq ; bientôt, en 1501, ce nombre s'éleva à dix-sept, Celui des pauvres, secourus, dut grandir dans les mêmes proportions, et pour tout ce monde, il fallait du pain, du vin, du linge, des couches. Des distributions de vivres étaient, en outre, quotidiennement faites aux pauvres de la ville. L'Hôtel-Dieu participait au paiement des impôts, souvent très lourds, rendus nécessaires par les dépenses des guerres continuelles. Et la rente de Salins, instituée par le fondateur, était parfois difficile à toucher; les 1.000 livres (2) qui la constituaient perdirent aussi de leur valeur.

---

(1) *Archives de l'Hôtel-Dieu* (note extraite de l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu* de l'abbé Boudrot, page 242).

(2) La livre tournois qui lors de la fondation de l'Hôpital valait 6 fr. 28, ne valait déjà plus en 1500 que 5 fr. 47, en 1550 que 4 fr. 06 (*Bulletin de Statistique et Législation comparée*, année 1888, n° 1, p. 7.

Et cependant, grâce à son beau domaine, grâce aussi aux donations non grevées et franches de tout servicce, dont il était parfois gratifié par des malades reconnaissants des bons soins par eux reçus, l'Hôpital aurait pu se trouver à la tête de revenus très importants, si, des épidémies terribles ne l'avaient obligé à recevoir et à soigner un nombre considérable de malheureux; si des grêles, des gelées comme celles des années 1740-41 et suivantes; si des hivers sans fin n'étaient venus à maintes reprises anéantir les récoltes et mettre les fermiers dans l'impossibilité de s'acquitter de leurs fermages. En ajoutant à toutes ces infortunes, les désastres financiers, comme ceux de la banque de Law, dont la maison des pauvres de Beaune eut beaucoup à souffrir, les guerres, les périodes troublées de la Révolution, on comprendra que, malgré son vaste domaine, l'Hôtel-Dieu ne fut pas tout de suite le riche propriétaire qu'il devint plus tard.

Sans insister davantage sur l'énumération des biens qui furent donnés; sans relever les acquisitions et les échanges de propriétés, consentis par l'Hôpital, nous remarquerons qu'il possédait des vignobles dans les meilleurs crus de la côte : Savigny, Beaune, Pommard, Volnay et Meursault. Nous ferons, dans la seconde partie, une énumération complète de ses propriétés viticoles actuelles.

Notons cependant que, depuis 1645, « La Grange » avait disparu, et était remplacée par un autre bâtiment plus important, placé dans l'arrière-cour de l'Hôpital. En 1834, la prospérité des récoltes et l'accroissement des biens obligent encore les administrateurs à transformer

et à reconstruire sur des plans plus modernes la « Halle aux Pressoirs » (1).

3° ADMINISTRATION. — Pour mener à bien cette grande et belle entreprise de l'Hôpital, il fallait non seulement bâtir, acheter, recevoir, il fallait aussi un ordre parfait et une administration spéciale.

C'est bien, du reste, ce que pensa Rolin, qui, en fondant l'Hospice, lui donna cette administration spéciale et une vie propre.

D'abord, il garda pour lui et ses héritiers la haute direction de son œuvre :

« *Je réserve expressément et retiens entièrement pour* « *l'avenir, pour moi et pour les miens, après mon décès,* « *l'autorité et la prérogative de nommer et instituer le* « *Maître-Recteur et Receveur, la Maîtresse, le Confesseur et* « *les Chapelains comme aussi de les destituer et déposer* « *selon ma volonté et celle de mes successeurs* » (1).

Dès à présent, nous voyons donc sous les ordres du fondateur et chargés de l'administration de l'Hospice, deux personnages, le Maître et la Maîtresse, dont les statuts délimitent nettement les fonctions :

« *Je veux et ordonne que dans mon hôpital il y ait un* « *Maître ou Recteur pour le gouverner en mon nom, pour* « *recevoir les rentes et revenus qui lui appartiennent ou* « *lui appartiendront à l'avenir et dont il devra rendre* « *compte chaque année, à moi, à mes héritiers et succes-* « *seurs ou à nos délégués, après avoir convoqué pour* « *entendre et arrêter ledit compte, s'ils veulent y assister,*

---

(1) *Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, par l'abbé Boudrot, page 308.

« *le maire et les échevins de la ville de Beaune ou leurs* « *commissaire et délégués...* » (1).

Et plus loin :

« *Je veux et ordonne qu'il y ait dans mon hôpital une* « *Maîtresse chargée de la direction et conduite des sœurs* « *pour le service convenable des pauvres ; elle aura auto-* « *rité pour conduire et diriger les sœurs, les former aux* « *bonnes mœurs et les maintenir de tout son pouvoir dans* « *les sentiments de vraie charité...* » (2).

Il est possible, après examen des statuts, de bien établir la constitution administrative de l'Hôtel-Dieu de Beaune.

En tête, et ayant un pouvoir de surveillance générale, et sur le Maître, et sur la Maîtresse, se trouve « Le Patron », dont les fonctions reviennent de droit à Nicolas Rolin et aux descendants du fondateur.

Sous la surveillance du Patron, deux grands services sont organisés, services distincts ayant à leur tête, l'un le Maître et l'autre la Maîtresse. Le Maître, nommé et choisi par le Patron, remplit les fonctions d'intendant du domaine, traite avec les fermiers, les vignerons, préside à la vente des vins, tient la comptabilité, acquitte les dettes et perçoit les revenus. La Maîtresse, elle aussi, au début, nommée par le chancelier et, plus tard, choisie et élue par les sœurs, a le service de la charité, surveille les sœurs, leur distribue leurs tâches, veille aux

---

(1) Archives de l'Hôtel-Dieu. Bulle des Statuts N° 1, traduction prise dans l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu*, par l'abbé Boudrot, page 61.

(2) Archives de l'Hôtel-Dieu. Bulle des Statuts N° 1, traduction prise dans l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, de l'abbé Boudrot, page 65.

soins donnés aux malades, fait des libéralités et des distributions aux malheureux, pourvoit aux besoins journaliers de l'Hospice, tient de ses dépenses une comptabilité et transmet l'état des avances, qu'elle a pu faire au Maître, qui centralise et établit le budget général de l'Hôpital.

Telles sont les fonctions respectives du Maître et de la Maîtresse ; et elles ne peuvent être mieux résumées que par cette phrase de M. l'abbé Boudrot, qui s'est beaucoup occupé de l'histoire de l'Hôpital : « *Si l'intendant est la « source cachée qui concentre les eaux de la charité, la « Maîtresse est le ruisseau qui les distribue...* » (1).

Enfin, à côté de ces deux grands chefs de service, était le Confesseur ou Père Spirituel, nommé au début par le Patron et, plus tard, élu, comme la Maîtresse. Chargé de confesser les sœurs et les malades de qualité, il joua, à l'origine du moins, un rôle dans l'administration. Il avait voix consultative et délibérative au conseil administratif, composé du Patron, du Maître, de la Maîtresse et de sa compagne (2), qui se réunissaient pour discuter les questions difficiles, pouvant se présenter, et, d'une manière régulière, tous les mois, pour la vérification des dépenses de la maison (3).

Les attributions du Maître, comme intendant du domaine, objet de cette étude, feront le sujet d'un court exposé.

---

(1) *Histoire de l'Hôtel-Dieu de Beaune*, abbé Boudrot, p. 66.

(2) A la maîtresse s'adjoignait une sœur qu'elle choisissait parmi les autres pour en faire son auxiliaire ; elle portait le titre spécial de Compagne de la Maîtresse.

(3) Archives. — Règles et observances de l'Hôtel-Dieu, d'après l'*Histoire de l'Hôtel-Dieu*, de l'abbé Boudrot, p. 63.

D'après les documents, conservés aux archives, nous voyons le Maître tenir trois grands livres : le Livre des dépenses journalières, le Livre des vignerons et fermiers et le Livre des vins.

Chacun de ces livres indique une des fonctions du Maître : sur le livre des dépenses journalières, il devait relever toutes les sommes qu'il avançait lui-même pour les achats, soit de futaille, soit de paisseaux, soit de graines, et les sommes avancées par la Maîtresse directement, pour subvenir aux besoins du service, de nourriture et d'entretien des malades et dont elle devait, elle-même, tenir compte sur un livre spécial.

Sur le livre des vignerons figuraient, comme on le verra dans le chapitre suivant, l'énumération des avances faites auxdits vignerons et leur situation financière vis-à-vis de l'Hôpital.

Enfin, le livre de vins contient le relevé des différentes récoltes, avec indications du vigneron récoltant et du prix de vente des vins.

Le Maître, qui devait être aidé certainement dans son travail par un secrétaire, était donc le grand Econome de l'Hôtel-Dieu. Il était juge de la nécessité de telle ou telle dépense ; il avait plein pouvoir pour faire les actes ordinaires de l'administration, mais restait, sans doute, responsable de sa gestion, tenu qu'il était de rendre des comptes, à l'expiration de son mandat, au conseil d'administration, dont il a été, ci-dessus, donné la composition.

Le mandat de Maître était conféré pour une durée de trois années, et donnait droit à son titulaire à une modeste rémunération fixée, semble-t-il, à quarante

livres par an. En réalité, les fonctions d'intendant des Hospices étaient purement honorifiques et furent, en vérité, considérées comme une véritable distinction ; aussi ne trouvons-nous parmi les personnages qui en furant chargés que de hauts dignitaires de la ville.

Telle était l'administration primitive de l'Hôtel-Dieu, comme l'avait envisagée et comprise son fondateur Rolin ; mais, à bien des époques, la délimitation des fonctions du Maitre et de la Maîtresse perdit de sa précision. Souvent le rôle de la Maîtresse semble prépondérant et, à l'appui de cette remarque, nous trouvons dans le Livre des vignerons des bons, délivrés par cette dernière, invitant le Maître à faire telle ou telle avance aux vignerons, attribution qui à l'origine paraissait réservée à l'intendant :

« *Monsieur le Maître vous donnerè, fil vous plait, à la* « *famme de Martin Ruer, vigneron de Chalange dix* « *livres pour foulager son mari ce 29 novembre 1722* — « *Sœur Larcher cy 10.* (1).

L'intendant se contentait alors d'inscrire sur le livre des avances :

« *Avance à la femme de Ruer, sur mandat de la Maî-* « *tresse.....* »

Le Conseil d'administration abandonna, aussi, sa composition primitive ; l'Hôtel-Dieu perdit son caractère de personne morale absolument indépendante, puisque le maire et les échevins de la ville acquirent bientôt un droit de contrôle sur la gestion de son patrimoine.

---

(1) Archives de l'Hôtel-Dieu ; Livre des Vignerons, 1722.

Enfin, avec la Révolution de 1789, qui anéantissait tous les privilèges féodaux, l'Administration subit une nouvelle et importante transformation, qui fut un acheminement vers sa forme actuelle, laquelle sera étudiée dans la deuxième partie. Le patronage de l'Hôtel-Dieu fut alors enlevé aux successeurs et héritiers du fondateur. La Maîtresse conserva ses fonctions, mais perdit son titre. Le Maître fut remplacé par deux administrateurs, et, le Conseil d'administration se composa, dès lors, de ces derniers, du président de l'Administration municipale, d'un membre de ladite et du commissaire du pouvoir exécutif.

CHAPITRE DEUXIÈME

LES VIGNERONS

Sommaire. — **Situation des Vignerons :** A l'origine ils étaient aussi laboureurs ; pourquoi ces fonctions se sont séparées ; distinction entre les travailleurs employés dans les vignes de l'Hôpital ; les vignerons proprement dits ; leur condition privilégiée ; les avances à eux faites ; leur nombre.

A consulter : Archives de l'Hôtel Dieu de Beaune : Livre des Vignerons. Layette 108. — Rossignol : Histoire de Beaune.

SITUATION DES VIGNERONS. — Nous avons vu comment, par suite des legs, qui lui ont été faits, et des acquisitions, que ses modestes revenus ont pu lui permettre, l'Hôtel-Dieu s'est trouvé rapidement à la tête d'un patrimoine, composé de bois, de champs et de vignes. Le Maître tout d'abord, le Conseil d'administration ensuite, en eurent la direction ; quant à la culture, elle fut assurée par des travailleurs choisis par ce Maître ou ce Conseil. Nous essayerons, d'après les renseignements que nous fournissent les archives, de dégager quelle était la condition de ces cultivateurs.

Il est probable que les premières propriétés de l'Hôpital, composées de quelques arpents de terre et d'un petit nombre d'ouvrées de vignes, situées sur le finage de Beaune, furent entretenues et cultivées sans contrat spécial. Deux ou trois travailleurs, à la tâche ou à la journée, devaient suffire à ce travail.

Toutefois, si cette situation a existé (ce qu'il y a lieu de supposer en raison du peu d'importance du domaine primitif), elle fut certainement de courte durée. En 1650, les « *Livres des vignerons* » attestent déjà l'adoption du système de culture « à moitié fruits » et certaines allusions au passé indiquent que ce procédé devait exister de longue date.

Et, il n'y a rien d'étonnant à ce que l'Hôpital ait adopté ce système, puisqu'il ne fit ainsi que se conformer aux usages du temps. Du reste, l'acquisition de propriétés dans les villages environnants, rendit, par suite de leur éloignement, l'exploitation directe plus difficile et dut être une raison encore qui amena l'Hôtel-Dieu à employer le métayage.

Le domaine fut donc réparti en plusieurs lots suivant leur situation ; et ces lots varièrent selon les circonstances, mais, en tous cas, furent toujours composés de plus ou moins de vignes et de champs. Les métayers furent donc alors et laboureurs et vignerons (1).

Plus tard, ces lots furent remaniés, pour diviser et mieux spécialiser les travaux. Aux uns, on donna les vignes, les autres eurent terres et prés. Cette division fut du reste rendue nécessaire par la destination spéciale des terrains de la Côte à la culture de la vigne, tandis que ceux de la plaine étaient plus favorables à l'agriculture. Et cependant le cumul, ci-dessus indiqué, avait sa

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons*, 1674. Layette 108. — Compte de Maupré, vigneron : L'Hôpital lui retient sur le prix de vente de son vin le coût des tonneaux et celui des « *graines* » qu'il lui a fournies pour ensemencer son champ.

raison d'être, puisqu'il établissait un système de compensation pour le cultivateur-vigneron, le bon revenu des terres pouvant, parfois, atténuer le mauvais rendement des vignes et réciproquement.

Quoiqu'il en soit, les terres et les prés, qui, tout d'abord, étaient confiés aux laboureurs, aux conditions de « la part aux champs », furent bientôt simplement affermés pour une certaine somme annuelle ; les vignes, au contraire, conservèrent leur régime et restèrent (comme elles le sont du reste encore aujourd'hui) cultivées à « moitié fruits ».

D'après les documents relatifs à la situation des vignerons employés par l'Hôtel-Dieu, il est possible de dire que tous ne travaillaient pas aux mêmes conditions ; il semble même que l'on puisse les classer en trois catégories distinctes :

Dans une première, rentreraient les travailleurs, soit à la journée, soit à l'année, soit même à la tâche ; ce sont là des ouvriers ordinaires, louant leur travail, sans participer aux produits des vignes confiées à leurs soins. Ce ne sont pas de véritables « vignerons de l'Hôpital », cette qualité se trouvant réservée à ceux des deux classes suivantes.

Dans une seconde, figureront ceux auxquels l'Hôpital, par suite du bail, par lui consenti, fournit le terrain et fait avances de certaines choses bien déterminées par le contrat (soit, par exemple, des paisseaux, soit des tonneaux, soit les frais de vendanges et autres), mais toutes ayant trait à la culture et dans l'intérêt de cette dernière.

Enfin, la troisième catégorie comprendra ceux que

nous appellerons « Les Privilégiés » et qui, en réalité, sont les seuls à mériter le titre de « Vignerons de l'Hospice », en raison des rapports spéciaux qui les unissent avec la Maison.

Les vignerons de ces deux dernières catégories seulement offrent un intérêt particulier et nous essayerons de donner quelques explications sur leur condition, avant de parler des contrats passés entre eux et l'Hôpital propriétaire.

Il faut le dire tout de suite, cette condition n'était pas très brillante et ne souffre guère la comparaison avec celle des vignerons de nos jours, sinon pour mieux établir la situation difficile de leurs prédécesseurs.

En général, le vigneron travaillait seul avec l'aide de sa famille ; son lot était, du reste, assez peu étendu, et lui permettait d'en assurer la culture sans avoir recours à des mains étrangères. Ceci dit, naturellement, pour les travaux courants ; car, lorsqu'il s'agissait de procéder aux vendanges, par exemple, il devait employer des ouvriers supplémentaires.

Si l'Hôpital était satisfait des services de ses travailleurs, le titre et les fonctions de vigneron passaient du père au fils, comme un véritable bien de famille. Parfois même, la veuve du vigneron prend les lieu et place de son mari ; mais les cas d'une telle faveur sont rares (1), car il y avait là, en réalité, le fait d'une véritable rente accordée par l'Hôpital à la femme du défunt.

---

(1) Nous citerons cependant les exemples de la veuve de Nicolas Bouquin (Archives. *Livre des Vignerons*, 1713) et celle de Denis Gautheret, de Pommard (Archives. *Livre des Vignerons*, 1722. Layette 108).

L'administration de l'Hôpital (et c'est en cela que consiste surtout le gros avantage fait au vigneron) lui venait à chaque instant en aide : Avait-il sa femme malade ? Voulait-il marier son fils ? le Maître lui avançait les fonds dont il avait besoin. Au début de l'hiver, voulait-il acheter quelques vêtements ? Voulait-il acheter un cochon ? L'intendant lui donnait les sommes nécessaires (1). Etait-il en retard pour le paiement de ses impôts ? L'Hôpital encore lui évitait les poursuites, les ennuis et les frais pouvant en résulter.

Nous voyons, par exemple, le sieur Jean Porcher, vigneron, remettre au Maître en exercice la feuille d'imposition à lui adressée et ainsi rédigée :

« *Impofition de mil fept cent vingt trois*

« *M. Jean Porcher, vigneron,*

« *Vous êtes impofé aux Rolles de la taille royale & capi-*
« *tation de la préfente année savoir :*

« *Royale. . . 12 livres*
« *Capitation . 2 — 8*

« *Total . 14 livres 8*

« *de laquelle somme totale vous ferez à terme de la moitié,*
« *au premier de May prochain & de l'autre moitié aux*

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons.* Layette 108.
Relevé dans le compte de Larbalestier, vigneron de Savigny :
Avancé pour le mariage de son fils, 150 livres.
Avancé pour l'aider à faire la noce de sa fille, 100 livres.
Avancé pour la milice de son fils, 30 livres.
Avancé pour payer au collecteur, 2 livres 10 sols.

« *premiers jours du mois d'Aoûst & Novembre prochains :*
« *vous êtes priés de payer en conformité du préfent avertif-*
« *fement & aux termes défignés pour éviter à tous frais.*

« *Fait à Beaune, le 26 avril 1723.*

« *Signé : Bouzereau.*

« *Les quittances sont mises au bas*
« *du préfent avertiffement.*

« *J'ay reçu de M. Segauld* (1)
« *quatorze livres huict fols pour la*
« *taille royale et capitation de J.*
« *Porcher, ce 30 May 1723.*

« *Bouzereau* » (2).

Or, comme on le voit, cette feuille d'imposition fut réglée par l'Hôpital pour le compte de son vigneron, afin de lui éviter les conséquences graves du sévère et rude avertissement, rédigé sur papier timbré, qui, en cas de non-paiement, faisait suite à la feuille ci-dessus relatée.

« *L'an mil fept cent vingt quatre, le vingtième jour mois*
« *de juillet avant mydy, à la requête de M. Philibert Bou-*
« *zereau, notaire royal et procureur de Beaune, receveur*
« *des impofitions de ladite ville, qui fait élection de domi-*
« *cile chez M. Edme Garnier qu'il conftitue pour fon pro-*
« *cureur par vertu de fes rolles et executoirs étant au bas*
« *fignés Barolet, fecrétaire, par moy commandement de*
« *par le Roy et de Justice a été fait à J. Porcher vigneron*

(1) Maître en exercice à cette date.
(2) Archives. *Livre des Vignerons*, 1723. Layette 108.

« *de préſentement payer et aporter a ma fuyte aud. s^r* « *Bouzereau la ſomme de trente ſols qu'il luy doit pour* « *moytié de ſa capitation ſans préjudice de celle de huict* « *livres, qu'il luy doit pour moitié de la taille royale au* « *refus duquel payement j'ay protefté pour ledit s^r Bouze-* « *reau de ſe pourvoir inceſſamment par contrainte et ſaiſie* « *de ſes effets même par empriſonnement de la perſonne...* »

Toutefois, il faut remarquer, que les avances aux vignerons ne furent pas toujours des avances en numéraire. Pendant longtemps elles furent faites en nature (1). Le blé, le seigle, surtout le « consiau » (2) et le « troquet » (3) étaient la base de la nourriture des paysans de l'époque, et, dans les comptes les plus anciens, jusqu'au milieu du XVII^e siècle, presque toutes les avances faites par l'intendant consistent en un certain nombre de mesures de ces produits.

Du reste cet usage s'explique facilement. Comme cela a déjà été dit, l'Hôpital possédait de nombreuses terres cultivées sous le régime de la « Part aux Champs ». Or, ce procédé lui permettait d'accumuler dans ses greniers la part des récoltes, lui revenant en blé, seigle, maïs, etc..., et alors, au lieu de vendre ses produits, il était plus simple et plus naturel de les distribuer, du moins

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons*. Layette 108.

(2) Le « Consiau » était un mélange de blé, de seigle et d'orge, qui servait de base à la nourriture du paysan de l'époque.

(3) « Troquet » ou « Turquis », mot populaire qui signifie maïs.

en partie et dans la mesure de leurs besoins, à ses vignerons, à titre d'avances, les leur comptant au prix courant ; il évitait, par là, un double marché, l'Hôpital jouant alors le rôle de magasin général.

Ce mode d'avance fut du reste abandonné dans la suite, du jour où l'Hôpital renonça à l'ancien régime en ce qui concerne ses propriétés agraires et les afferma moyennant une redevance annuelle en argent.

L'administration des Hospices se montrait encore plus généreuse et procurait à ses vignerons d'autres avantages ; bien souvent, elle les logeait avec leur famille, et, ce, moyennant une faible rétribution, dans les maisons dont elle se trouvait propriétaire.

Le prix du loyer était, comme les autres avances, retenu au moment du règlement et de la répartition des prix de vente de la récolte ; mais, quoiqu'il en fût, le vigneron avait là un logement assuré dans les années de malheurs, quand les gelées, les grêles anéantissaient ses revenus.

Ainsi donc, le vigneron, que nous avons dénommé « privilégié », jouissait d'un grand nombre d'avantages. Mais, à côté de lui, il en est d'autres, comme par exemple, celui de Laborde-au-Bureau, comme aussi un vigneron de Beaune, Philibert Belin, nouvellement entré au service de l'Hôtel-Dieu, qui n'ont droit qu'aux avances d'échalas et de tonneaux et des frais de vendanges, et ainsi, n'ont pas une aussi bonne situation. Or, à quelle cause attribuer cette différence de condition ? Il est probable que l'Hôpital réservait son régime de faveur pour ses anciens vignerons ; les nouveaux, pour en avoir le plein bénéfice, devaient avoir fait leurs preuves de savoir et de fidélité.

Malgré tout, si l'on songe à la pauvreté qui accablait

les habitants de nos régions (1), si l'on se reporte à cette époque terrible de guerre et de ruines, on comprendra que les vignerons de l'Hôtel-Dieu qui, eux, au moins, dépendaient d'un maître ayant quelques revenus et pouvant les aider, d'un maître bienveillant et charitable, étaient des détenteurs de places enviées et réellement enviables (2).

Quant au nombre des vignerons qui furent attachés à l'Hospice de Beaune, il est difficile de le fixer, car ce nombre varia suivant les époques avec la quantité de vignes à cultiver et augmenta, par ce fait, avec l'accroissement du domaine.

En 1678, nous n'en trouvons guère qu'un seul par localité, indépendamment de ceux de Beaune même, alors au nombre de trois, lesquels, dans les comptes, figurent sous le titre de « Vignerons de la Ville ». *Chicotot* cultive le domaine de Beliny (Bligny-sous-Beaune) ; *Claude*

---

(1) Rossignol. *Histoire de Beaune*, p. 279 (passage extrait de Planchet IV) : « *La famine, dont les rigueurs s'étaient fait « sentir dès l'année précédente, devint extrême dans le cours « des années 1437 et 1438. On voyait, dans les villes, les « pauvres se rassembler sur les fumiers et mourir de faim... « la disette venait de ce que les laboureurs, forcés de se tenir « dans les villes et les châteaux, avaient négligé la culture « des terres...* »

Et plus loin, page 308 : « *En 1442, au moment où le Chan- « celier rédigeait la charte de son hospice, dans l'intérieur « de la ville il n'y a que 335 familles, dont 24 sont solvables, « 217 misérables et 94 mendiantes ; à l'extérieur, dans les « faubourgs, sur 128 feux, 71 sont sur la liste des mendiants, « 54 dans celle des misérables, les solvables ne sont qu'au « nombre de 3* ».

(2) Archives. *Livre des Vignerons.* Layette 108, n° 5.

Gautey, celui de Pommard ; *Claude Bailly*, celui de Laborde ; *Sarrasin*, celui de Meursault ; *Niguet*, celui de Ladoix ; *Pierre Minard*, celui de Mulsange (Meursange).

En 1713, nous en trouvons cinq à Beaune, deux à Pommard, deux à Beliny, deux à Laborde, trois à Meursange, un à Savigny et un à Cercy (1).

En 1722, les mêmes plus un à Savigny.

Mais il n'y a pas lieu d'insister davantage sur ce point, il suffit d'avoir donné un aperçu général de la situation des vignerons ; reste, maintenant à indiquer les conditions du contrat, qui unissait le vigneron à son bailleur de fonds, l'Hôpital.

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons*, 1713. Layette 108.
Beaune : Antide Maufoux, Martin Ruer, Pierre Duban, François Lalouette, Claude Béranger.
Pommard : Claude Gautey. Pierre Gautey.
Meursange : Denys Ganteret, Philibert Prost, Pierre Terrand.
Savigny : François Larbalestier.
Bligny : Jean Pierre et Claude Mongin.
Cercy : Claude Magnien.
Laborde : Le grand Jean Bailly, Etienne Bailly.

CHAPITRE TROISIÈME

LE CONTRAT DE VIGNERONNAGE — LES VINS

SOMMAIRE. — 1° **Contrat de Vigneronnage :** Culture à « moitié fruits » ou métayage ; comparaison avec le fermage ; différentes modalités des contrats passés par l'Hôpital ; comptabilité vigneronne ; achat de la futaille. — 2° Rapprochement entre l'Hôtel-Dieu et les autres propriétaires de vignes et spécialement le « **Clos Vougeot** ». — 3° **Vins :** Vinification ; partage des vins ; leur vente.

A consulter : Archives de l'Hôtel-Dieu : Livre des Vignerons, Layette 108 ; Livre des Vins, Layette 109. — LEROY-BEAULIEU : Traité théorique et pratique d'économie politique, tome II. — Dr LAVALLE : Histoire de la Vigne et des grands Vins de la Côte-d'Or. — LUCHET : Le Clos Vougeot.

I. CONTRAT DE VIGNERONNAGE. — Le vigneron de l'Hôpital n'était pas le serf attaché au sol, soumis à la domination de quelque seigneur. C'était un homme libre, lié par un contrat, dont il devait naturellement observer les clauses, mais dont il pouvait, de son côté, réclamer l'exécution.

Ce contrat, qui unissait le vigneron à l'Hôtel-Dieu, était celui dit de « la culture à moitié fruits ».

Bien conçu, équitablement appliqué, ce mode de culture, qui n'est autre que le « métayage », est le véritable type de l'association du capital, de l'intelligence et du travail. Le propriétaire fournit le sol, les capitaux nécessaires et la direction générale de l'entreprise ; le

métayer, lui, apporte son travail. Et, si les efforts des deux contractants n'entrent pas en lutte, l'association ainsi formée doit porter ses fruits.

Le métayage est un mode très ancien d'exploitation du sol. Les Romains, riches propriétaires, l'adoptèrent pour faire fructifier leurs biens, quand les lois sur les esclaves vinrent réduire le nombre de ceux-ci et obligèrent à abandonner en grande partie la culture servile. Au moyen âge, la France et l'Italie furent les deux nations où ce contrat se trouva le plus en usage. Aujourd'hui encore, et pour les cultures agricoles surtout, les métairies sont encore nombreuses.

Et cependant on adresse au métayage de vifs reproches : (1)

Ce sont, tout d'abord, les difficultés que présente le partage des fruits récoltés ; pour être rigoureusement effectué, il faudrait tenir compte, dans la répartition des produits, du climat, du sol, qui rendent la culture plus ou moins laborieuse, et du fonds, plus ou moins productif, mis à la disposition du métayer.

Mais ce n'est guère là qu'une objection théorique, puisqu'en réalité, propriétaires et métayers font leurs contrats selon les circonstances de temps et de lieux.

Au métayage, on reproche également l'état d'incertitude où se trouve le propriétaire, en ce qui concerne la rente de son domaine. Certes, d'une année à l'autre et suivant la production, le revenu de sa propriété est sujet à varier ; mais, suivant les genres de cultures, ce revenu

---

(1) Voir dans ce sens : Leroy-Beaulieu. *Traité théorique et pratique d'Economie politique.* Tome II, p. 21 et suivantes.

peut être assez exactement calculé si l'on fait une moyenne des rentes d'un certain nombre d'années.

Le métayage, dit-on encore, oblige le propriétaire à une surveillance constante ; mais est-ce bien là un inconvénient ? M. Gide, parlant du métayage dans son Cours d'Economie politique, voit, dans cette obligation, un avantage, puisqu'elle empêche le bailleur du fonds de s'en désintéresser et de l'abandonner entièrement à autrui.

Enfin, on accuse encore le métayage d'être un mode d'exploitation conservateur, ennemi de tout progrès, conduisant à l'apathie complète du tenancier. Si ces accusations sont vraies, elles ne tiennent pas à la nature du contrat : seul le propriétaire doit en être rendu responsable. S'il sait peser avec justice ses intérêts et ceux du métayer, s'il comprend les avantages qu'il y a à marcher dáns la voie des transformations, s'il sait soutenir ses travailleurs dans ce mouvement, le métayage ne sera pas un obstacle au progrès.

Il faut reconnaître, cependant, que l'exécution du contrat de métayage est basée en grande partie sur la probité du tenancier, qui est tenu de mériter, par cette qualité, l'estime de son maître. La perte de cette estime serait pour lui la perte prochaine de sa métairie, et, comme généralement il tiendra à la conserver, le propriétaire trouvera, en cela, toute garantie de la plus parfaite honnêteté.

Bref, ce mode de culture est bien différent du « fermage », auquel on adresse aussi de sérieuses critiques. Le fermage, en effet, est l'exploitation du sol par un cultivateur autre que le propriétaire, ce cultivateur disposant à son gré de toutes les récoltes, mais payant une

rente annuelle et fixe au bailleur du fonds. Or, le fermier, étranger au sol qu'il détient pour un temps, déterminé par le contrat, ne peut s'attacher à la propriété comme le fait le propriétaire lui-même. Il n'a pas de raison pour ménager la terre qui n'est pas sienne et, sans souci de l'avenir, est tenté de lui demander une production exagérée et épuisante.

En outre, au point de vue doctrinal, pour justifier la propriété foncière, on invoque notamment l'idée que la condition essentielle d'une bonne production est l'exploitation du sol par le propriétaire lui-même, seul capable d'en obtenir le maximum de rendement avec une culture normale.

Ces graves reproches, adressés au fermage, pourraient, semble-t-il, être également opposés au métayage, puisque, pour son application, ce système exige, lui aussi, l'intervention d'un tiers, le métayer, lequel a des intérêts qui peuvent être contraires à ceux du propriétaire. Il semble, en effet, tout d'abord, que l'un et l'autre aient le même but, une récolte abondante qui sera, pour l'un, l'excellent rapport de son capital, pour l'autre, la large rémunération de son travail ; il n'en sera rien, cependant, pour le propriétaire, si cette bonne récolte est obtenue au détriment du sol : le gros revenu n'étant alors que la conséquence de la perte du capital.

Malgré l'inconvénient que nous venons de signaler, lequel paraît être commun au fermage et au métayage, l'Hôpital, ayant adopté ce dernier comme mode d'exploitation de son domaine à l'origine, se conformant en cela aux coutumes de l'époque, a, de nos jours encore, nous le verrons, conservé ce système et y trouve de gros avantages.

C'est que, si, avec le fermage, le bailleur abandonne complètement l'exploitation de sa propriété au fermier, avec le métayage, le propriétaire conserve sur son bien un droit, celui de diriger la culture. Et c'est par l'exercice rigoureux de ce droit que l'Hôpital a triomphé du mauvais côté du métayage. En conservant toujours l'administration de ses biens, en apportant toujours le plus grand soin au choix de ses vignerons, en usant sans cesse vis-à-vis d'eux de justice et de bienveillance, en leur procurant une sérieuse rémunération, l'administration de l'Hôtel-Dieu est assurée de la prospérité de son domaine.

Quand un homme, pris, du reste, sous d'excellentes garanties, a un maître juste et droit à son égard, quand cet homme sent la bonne situation qui lui est faite, quand il sait qu'après lui ses enfants prendront sa place, quand il sait qu'il n'est pas un étranger, mais qu'il fait partie de la maison pour laquelle il travaille, il s'y attache, il lui reste fidèle et, loin de chercher à ruiner la propriété de son maître, qu'il considère comme un peu la sienne, il lui prodiguera tous les soins nécessaires à sa conservation.

Remarquons, avant de laisser cette question, que le métayage adopté par l'Hôpital est un métayage quelque peu modifié au sujet du règlement des parts. Alors que le contrat type aboutit au partage en nature de la récolte, le système, en usage à l'Hôtel-Dieu, aboutit à la vente des produits par ce dernier et ensuite au partage du prix obtenu. Cette méthode présente, surtout aujourd'hui, nous le verrons, un gros avantage pour le vigneron et pour l'Hôpital, celui-ci, grâce à la vente aux enchères de ses vins, tirant le meilleur parti possible de sa récolte.

Quoiqu'il en soit, l'Hôtel-Dieu fournissait à ses vignerons un certain nombre d'ouvrées de vignes. Ceux-ci devaient les cultiver suivant les us et coutumes, leur donner tous les soins nécessaires, les conserver en bon état de culture, faire la taille, fournir l'édification (1), assurer l'empaisselage, le piochage, les vendanges, les travaux de vinification.

En résumé, l'Hôtel-Dieu fournissait le fond en bon état de rapport (2), le vigneron l'entretien dudit fond et la main-d'œuvre. Le bénéfice, c'est-à-dire le produit de la récolte, était partagé entre le bailleur et le preneur.

En principe, donc, le vigneron assurait la culture et payait lui-même les travaux ; cependant, quand il s'agissait d'un travail supplémentaire, ou, quand, pour certaines raisons, l'Hôpital voulait alléger les charges d'un de ses ouvriers, il prenait à la sienne certaines dépenses. C'est ainsi, qu'à titre d'exemple, parmi les nombreuses dérogations de ce genre au contrat habituel, on peut relever dans le compte de Béranger : « *J'ay donné à Thomas Poulailer pour le compte de* « *Béranger, cinq livres pour le tiers du débutinement* (3) « *qu'il a fait dans la vigne du Sault-de-la-Vache, ayant*

---

(1) « Edification », vieux mot qui veut dire fumure.

(2) Le système de la culture à moitié ne se comprend, en effet, que si le terrain fourni est planté et susceptible de produire. Aussi, voyons-nous l'Hôpital, lorsqu'il veut faire mettre en culture, et spécialement planter une vigne, passer, avec le vigneron chargé du travail, un bail spécial, contrat de louage d'ouvrage ordinaire.

(3) Le « Débutinement » est l'opération qui consiste à dégager le cep pour enlever les rejets nuisibles.

« *mis les deux autres tiers de cette defpense fur mon livre* « *des defpenses ordinaires de l'Hofpital* (1).

Ce procédé de la « culture à moitié », au cours des XV^e^, XVI^e^ et XVII^e^ siècles, alors que bien souvent les récoltes étaient saccagées par des fléaux terribles, alors que les vins des Hospices ne jouissaient pas de la grande renommée qui les entoure aujourd'hui, alors, enfin, que le métayage était adopté pour tout le vignoble sans distinction entre les différents crus, n'aurait pu être employé, si, par le système des avances, l'Hôpital, grâce à ses ressources, n'était venu en aide à ses vignerons et ne leur avait permis de supporter les années malheureuses, en attendant les bonnes récoltes.

En règle générale, l'intendant faisait (2) au vigneron des avances sans que la nature et le but de ces dernières fussent prévus par le contrat ; il leur accordait ce qui leur était nécessaire, soit pour leurs besoins personnels, soit pour la culture de la vigne. Toutefois, cette règle souffrait de nombreuses exceptions.

Comme preuve, nous donnerons le texte de deux baux de l'Hôpital avec le vigneron Philibert Belin (vigneron rentrant dans la deuxième catégorie du classement ci-dessus établi, c'est-à-dire vigneron ne jouissant pas de tous les avantages du système des avances) :

« *Ce jourd'huy quinzième novembre 1722, j'ay donné en* « *amodiation à Philibert Belin, vigneron demeurant à*

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons.* Layette 108.

(2) Il paraît bien résulter des conventions passées entre l'Hôpital et ses vignerons (du moins avec une certaine classe d'entre eux) que le Maître, non seulement peut, mais doit leur faire des avances.

« *Gigny pour le tems de quatre ans qui commencent dès la*
« *vendange dernière la quantité de douze ouvrées de vignes,*
« *favoir cinq ouvrées aux Verrottes finage de Beaune et*
« *sept ouvrées lieudit en la Charnotte, appartenant à*
« *l'Hoftel-Dieu moyennant que led. Belin les cultivera de*
« *tous leurs cous en tems et faifon et les ediffira et paiffelera*
« *en forte qu'elles foient en bonne nature de vignes à la fin*
« *defd. quatre années qui finiront après la récolte de 1726*
« *et ce au moyen de ce qu'il ne fera fourny aud. Belin*
« *aucune avance, finon pour les paiffeaux et frais de*
« *vendange dont led. Belin se contente, en foy de quoi il a*
« *fait la croix pour marque, ne fachant figner* (1).

\+ « *Segauld* » (2).

Le contrat ci-dessus limite et précise le genre d'avances qui pourront être faites à Belin ; le suivant va nous le montrer travaillant à la tâche, comme les vignerons de la première catégorie ; mais ce n'est là qu'une situation d'attente. Pour prendre une part dans le prix de la récolte, il faut que cette dernière existe ; or, dans le cas envisagé par le bail en question, Belin entreprend la plantation de la vigne, et plusieurs années sont nécessaires pour l'amener à l'état de plein rapport :

« *Le feize novembre 1724, j'ay fait marché avec ledit*
« *Phert Belin pour planter crotter, javiller* (3), *fournir les*
« *chapons qui feront néceffaires pour planter environ trois*

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons*, Layette 108, n° 5.

(2) Maître en exercice.

(3) « Crotter », faire des petits fossés pour recevoir les plants.

« Javiller », doubler les rangs de la première plantation en les couchant.

« *ouvrées et demye de terres appartenantes à l'Hoftel-Dieu*
« *de Beaune, fituées au finage dud. Beaune, lieudit aux*
« *Verrottes, rabattre lefdites trois ouvrées* (1) *de plantes et*
« *les cultiver pendant tout le cours de l'année prochaine de*
« *tous leurs cous en tems et faifon moyennant le prix et*
« *fomme de fept livres par chacune ouvrée, dont cinq*
« *livres par ouvrée feront payés après que ladite plante*
« *fera en eftat, et les quarante fols reftant par ouvrée*
« *à proportion des cous de culture et entretien de ladite*
« *plante ou au mois d'aouft prochain après que tous les*
« *cous auront été donnés, ce qui a efté arrefté et confenti*
« *par led. Belin qui a declaré ne fcavoir figner et dans le*
« *même instant, j'ay encore réglé et convenu avec ledit*
« *Belin qu'au cas qu'après les récoltes prochaines, l'on luy*
« *laiffa la culture defd. trois ouvrées et demye de plante,*
« *il luy ferait payé pendant les deux premières années*
« *trente fols par chacune ouvrée et qu'après lefdites deux*
« *années expirées, il les cultiverait fans autre rétribution*
« *que la moitié des fruits et ainfy qu'il a fait pour les*
« *douze ouvrées qu'il cultive appartenantes audit Hoftel-*
« *Dieu par bail cy-deffus* » (2).

En somme, que l'Hôpital et ses vignerons soient unis par un contrat du type de ces deux derniers, aboutissant à la culture à moitié avec seulement avances de tonneaux, paisseaux, frais de vendange, ou qu'il y ait entre eux un contrat comportant en outre l'obligation pour le bailleur de faire des avances plus nombreuses, il est

---

(1) « Rabattre » consiste à rogner les jeunes plants pour leur donner une meilleure forme.

(2) Archives. *Livre des Vignerons*. Layette 108, n° 5.

nécessaire que des comptes réguliers soient tenus par l'Administration. Chacun de ces comptes, en effet, contient très exactement l'énumération des avances faites aux vignerons directement, celles des sommes versées par eux à leurs créanciers. Les quittances délivrées par ces derniers y sont annexées (1). D'après toutes ces pièces, avait lieu, à des époques variables, généralement vers la fin de l'année, le règlement des comptes.

La date ainsi choisie correspondait à la clôture des opérations de culture, après que le vin était fait et le plus souvent vendu. Alors les administrateurs pouvaient établir la part du prix de vente de la récolte revenant au vigneron et ils en déduisaient ensuite la somme totale des avances faites. Bien souvent, au début du moins, la balance ne s'établissait pas et le vigneron, non seulement ne touchait rien, mais se trouvait, tout compte fait, devoir encore à son maître, l'Hôtel-Dieu. Il souscrivait alors une obligation pour la somme dont il se trouvait « *debteur* » vis-à-vis de l'Hôpital, obligation dont il était tenu compte au Grand Livre pour l'année suivante.

---

(1) Comme exemple de ces quittances annexées, nous citerons la suivante extraite du compte de Larbalestier, vigneron de Savigny (Archives. *Livre des Vignerons*. Layette 108, n° 5) : « *Je ſouſſigné, Religieux et Procureur conventuel de la Char-* « *treuſe de Beaune, confiecce avoir reçu quatre livres dix* « *ſept ſols ſix deniers de M. Segault, M° en exercice de* « *l'Hoſtel-Dieu de Beaune, à l'acquit de François Larbaleſtier* « *de Savigny, vigneron dudit Hoſtel-Dieu et ce, pour le* « *reſtant du bois que j'ay vendu audit Larbaleſtier.*

« *Fait en la Chartreuſe... .* »

Quoiqu'il en soit, le règlement de compte était constaté par une formule inscrite à la suite de l'énumération des avances. Et si nous parcourons les livres, nous constatons une évolution, non pas trop dans le fond, mais surtout dans la forme de l'arrêté de compte.

Quant au fond, ledit arrêté contient presque toujours trois parties, du reste indispensables : la somme des avances faites, le prix de vente de la récolte et l'énonciation de la part revenant au vigneron, enfin l'établissement de la balance en faveur de l'Hôpital ou du métayer.

Quant à la forme, l'arrêté a varié suivant les époques. Simple au début : « *Le compte de Nicolas Maupré a été « arrefté au 5 décembre 1678* » (1) sans même contenir mention de l'acceptation du vigneron, la formule devient bientôt plus solennelle.

En 1722 ce n'est plus le Maître seul, qui arrête le compte du vigneron. Celui-ci assiste au règlement, qui se fait aussi en présence de la Maîtresse et d'une autre sœur, sa compagne. L'exactitude de ce compte est attestée par la signature du Maître et de la Maîtresse ; celle du vigneron indique son approbation (2).

En 1793, le règlement des comptes est fait par les administrateurs en présence du receveur (remplissant les fonctions du Maître et de la Maîtresse) (3). C'est un

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons*, Layette 108.

(2) 1722. Formule du règlement : « *Arrefté au bureau du « grand Hoftel-Dieu le..... en préfence de Sœur... maîtreffe et « de Sœur..... sa compagne.....* » (Suit le détail du compte). Suivent aussi signatures.

(3) Le règlement de compte est établi sur papier timbré : « *De compte fait et arresté ce jourd'hui 22 flcréal de l'an II*

acheminement vers le système actuel que nous exposerons plus loin.

Si nous continuons à examiner les rapports du vigneron avec l'Hôpital, nous constaterons que ce dernier fournissait toujours la futaille nécessaire à l'envaisselage du vin de la récolte. Cette pratique s'est perpétuée de nos jours ; aussi mérite-t-elle une remarque spéciale. Les motifs qui ont amené la conservation de cette coutume seront exposés dans la deuxième partie ; quant à ceux qui en ont été l'origine, nous les trouverons dans le fait suivant : il était naturel, en effet, que l'Hôpital, qui devait avancer à ses vignerons, ce dont ils avaient besoin, par suite de leur pauvreté, prît à sa charge également la fourniture des tonneaux, dépense assez forte et à laquelle le malheureux métayer aurait été dans l'impossibilité de faire face. Toutefois l'avance des tonneaux faite par l'Administration a un caractère particulier qui la différencie des autres avances. Ces dernières, comme nous l'avons vu, étaient réservées à un certain nombre de privilégiés ; celle des tonneaux était faite à tous les vignerons. En second lieu, les sommes avancées par l'Hôpital étaient, généralement, intégralement retenues

---

« *de la République française une et indivisible, avec François* « *Coulnot, vigneron à Beaune il a été reconnus par les* « *citoyens Fion et de Lettre que les avances faites par la* « *citoyenne Boillaud* » (maîtresse).... (Archives. *Livre des Vignerons.* Layette 109. N° 5). — Et encore : « *Ce jourd'hui* « *neuf nivôse an IX de la République française une et indivi-* « *sible, la commission ayant mandé les vignerons de l'hospice* « *d'humanité à l'effet de faire le compte de ce qui leur revient* « *sur le prix des vins de la dernière récolte...* »

au moment du règlement sur le prix de vente de la récolte revenant au vigneron ; le coût des tonneaux fournis était, au contraire, divisé en deux parties, et la moitié seulement était retenue sur la part du métayer, l'autre restant à la charge de la Maison.

L'avance des tonneaux était faite à tous les vignerons, qu'ils rentrassent dans l'une ou l'autre des catégories que nous avons cru pouvoir établir; et, comme preuve, il suffit de se reporter au Livre des Vignerons où les exemples sont nombreux. P. Belin, dont le texte du bail a été ci-dessus donné, lequel n'a droit à aucune avance en argent pour ses besoins ordinaires, recevait cependant ses tonneaux de l'Hôpital (1).

L'Hôtel-Dieu prend donc à sa charge la moitié du coût de la futaille. Tous les comptes établissent l'exactitude de cette affirmation. Nous voyons, en effet, le Maître inscrire au débit de Pierre Gautey, vigneron de Pommard (2), « *Pour fa part de tonaux qui monte à la « fomme de quarante huict livres* », ladite somme de 48 livres et, ailleurs, lui retenir la somme de 52 livres 8 sols « *Pour la moitié de vingt poinfons et sept fillettes « neuves ayant fervi à mettre le vin de l'année 1723 à raifon « de huict livres la queu....* ».

Et, plus tard, en 1785, le Receveur des Hospices retiendra encore à François Coulnot, vigneron à Beaune,

---

(1) Voir bail de Philibert Belin, ci-dessus, page 31, et son compte (Archives. *Livre des Vignerons*. Layette 108. N° 5).

(2) Archives. *Livre des Vignerons*. Layette 108. N° 4).

« *pour l'envaiſſelage des vins, la moitié à ſa part de dix* « *huit pièces à trente livres la queue ce qui fait cent trente* « *cinq livres...* » (1).

Et ce qui explique cette avance spéciale consentie aux vignerons par l'Hospice, c'est non seulement l'impossibilité pour ces derniers de faire une acquisition aussi coûteuse, mais c'est que, par ce procédé, l'administration, traitant elle-même avec les fabricants de futaille, pouvait le faire à des conditions plus avantageuses, en raison de l'importance de l'achat, et restait seule juge de la qualité des fûts fournis. L'Hôpital, qui conservait le vin dans ses celliers, tenait la main à la bonne fabrication de la futaille et refusait les tonneaux défectueux qui lui étaient livrés. En marge d'un compte de 1684, nous trouvons cette note à l'appui : « *Nota que nous avons randu a* « *Maldan tonnelier 3 queux de tonneaux neufs défectueux* « *qu'il a promis rendre quand bon ſemblera à la maîtreſſe* « *ou de luy en rembourſer le prix* » (2).

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons.* 1785 (Layette 108).

(2) Archives. *Livre des Vignerons.* 1684. — Dans le livre : *Histoire des Grands Vins de la Côte-d'Or*, de M. le docteur Lavalle, nous trouvons relevés les statuts de la corporation des tonneliers de la région bourguignonne de 1725 : Tout maître tonnelier devra mettre sa marque sur la futaille qu'il aura fabriquée. Il sera responsable de toutes les défectuosités de ses tonneaux, telles que « encoignures, joints félés, gorge coupée, rognures trop profondes ».

Le nombre des cercles, dont devait être entouré chaque fût, était strictement limité (16 pour le poinçon, 14 pour la feuillette). Un seul bois était admis pour la fabrication de la futaille, le chêne sans aubier. Défense absolue d'employer de vieux bois. Le tonnelier est responsable des pertes de vins qui

D'ailleurs, l'acquisition des fûts par l'Hospice n'était, en réalité, qu'une avance faite, non pas pour le vigneron lui-même, mais pour l'envaisselage d'une récolte qui devait être vendue sans part distincte ; l'argent seul était à partager et, au moment de ce partage, le montant de la moitié du prix des tonneaux, part à la charge du vigneron, lui était retenu sur la somme lui revenant.

2° RAPPROCHEMENT ENTRE L'HOTEL-DIEU ET LES AUTRES PROPRIÉTAIRES DE VIGNES ET SPÉCIALEMENT LE « CLOS-VOUGEOT ». — Toutes les conditions faites aux vignerons de l'Hospice, que nous avons énumérées, étaient bien souvent identiques à celles faites par les particuliers à leurs propres vignerons. Un livre également conservé aux Archives de l'Hôpital, le livre de comptes particulier de M. Parizot (1), nous en apporte la preuve en nous montrant le contrat qui l'unissait avec ses fermiers et ses vignerons. Comme le Maître ou la Maîtresse, il remplissait à leur égard les fonctions de banquier et d'économe par le système des avances ; ainsi que l'Hôpital, il abandonnait aux vignerons la moitié de la récolte comme rémunération du travail de culture.

Toutefois, nous remarquerons dans le livre de M. Parizot, une pratique dont il n'est pas noté d'exemple dans les livres des comptes de l'Hospice. En tête du compte d'un

---

pourraient arriver par vermisseaux ou artusins, si le tonneau est employé avant la Saint-Martin d'hiver.

(1) Ancien maître de l'Hôpital.

de ses vignerons, Jean Nicolas, nous trouvons comme première avance faite à la charge de ce dernier : « *J'ay « donné le 4 décembre 1689 à Joly Cœur, dit Guilleminot, « 15 fols pour la journée de prudhomme à la réquifition « dudit Jean Nicolas pour la vifite du foin qui reftait dans « la grange et de la vifite de la vigne* (1) ».

En prenant possession de son métayage, le vigneron en faisait apprécier l'état et constater la valeur par une tierce personne. Mais, ce ne sont là que des points de détail et il n'y a lieu de retenir que l'identité des procédés, des modes de culture adoptés à cette époque, et par les Hospices et par les particuliers. Un rapprochement plus intéressant est celui que nous allons chercher à établir.

Au moment où l'Hôpital de Beaune prenait naissance, en un autre point de la Côte, plus rapproché de Dijon, se constituait aussi, sous la protection des moines de Citeaux, un domaine important, dont les vins eurent et ont encore une grande réputation, le « Clos-Vougeot » ; et, étant donné sa formation contemporaine de celle de l'Hôpital, il nous paraît intéressant d'en dire quelques mots afin de comparer son organisation avec celle que nous voulons étudier.

L'origine du Clos-Vougeot remonte à une date un peu plus ancienne que celle du Domaine de l'Hôtel-Dieu.

Vers 1110, les moines de l'abbaye de Citeaux, par leur grande austérité et leur extrême pauvreté, attirèrent l'attention des seigneurs des environs. L'un d'eux, le chevalier de Vergy, Hugues, leur fit don d'une petite

---

(1) Archives, *Livre de M. Parizot*, Layette 108, n° 4.

propriété plantée en vignes et située sur la Côte, entre la route de Beaune à Dijon et les bois qui couvrent le sommet de la montagne. Par suite de nouvelles et nombreuses donations, les parcelles de terrains contiguës devinrent bientôt la propriété des Cisterciens et une convention avantageuse fut alors passée par eux avec les Moines de Saint-Vivant, auxquels ils s'engagèrent à verser une dîme de quatre sols par dix journaux de terre occupés, en échange de l'autorisation que ceux-ci donnaient à l'abbaye de Citeaux de posséder librement les biens nouvellement acquis par lui. Enfin, ces donations s'accrurent encore de nombreuses acquisitions opérées à des prix très minimes et, vers 1330, le Clos-Vougeot était, comme étendue ce qu'il est aujourd'hui, un immense domaine de 150 journaux (50 hectares).

Cette formation du « Clos » rappelle celle de l'Hôtel-Dieu, par le rôle qu'y jouent les donations et, ensuite, les petites acquisitions faites successivement par les moines, mais s'en distingue par un autre point. Alors que les différentes acquisitions gratuites ou onéreuses de l'Hôpital sont disséminées dans les environs de Beaune, celles des Cisterciens sont groupées et s'ajoutent les unes aux autres pour ne former qu'un tout.

Dans la partie supérieure du « Clos » fut construite une modeste habitation pour les moines, avec une petite chapelle, une halle aux pressoirs et un cellier. Ce n'est que plus tard, en 1550, que l'abbé de Citeaux fit bâtir l'imposante construction qui domine aujourd'hui encore le domaine de Vougeot. Mais, sans insister sur cette question de fondation, nous arrivons aux modes d'exploitation adoptés par les moines.

A l'origine du « Clos », l'abbaye de Citeaux, à cause de son éloignement, ne put faire cultiver son nouveau domaine par les moines profès, du reste trop peu nombreux, et délégua à Vougeot un certain nombre de frères convers, sous la direction d'un « magister cellarii », maître du cellier. Ces derniers devaient assurer le travail de culture avec l'aide de quelques ouvriers des environs, pris comme fouisseurs (*fodiatores*) et comme piocheurs (*pictatores*) (1).

Dès le XIV^e^ siècle, le nombre des frères ayant sensiblement diminué, il ne leur fut plus possible d'assurer les travaux : le maître du cellier était toujours là, vivant seul avec sa servante dans le bâtiment du Clos (2) et dirigeant les plus intelligents des vignerons de Gilly et Vougeot, qui, dès lors, remplacèrent les frères. Ces vignerons travaillaient « à l'argent » et recevaient un gage annuel de quatre à six francs.

Et ce n'est qu'à la fin de ce siècle que, se conformant à l'usage, très répandu alors sur la Côte, de la culture « *à moitié* », l'abbaye de Citeaux adopta cette méthode qu'elle conserva jusqu'à la Révolution. Ces changements successifs dans ses procédés de culture tiennent à la très lointaine origine des propriétés de Vougeot. L'Hôtel-Dieu de Beaune, ne faisant son apparition qu'à l'époque

---

(1) D^r^ Lavalle. *Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de Bourgogne.*

(2) A cette époque, l'abbé de Citeaux, fit contruire, à Gilly, un château fort, qui servait de refuge contre les invasions de pillards et les guerres continuelles à tout le personnel, et de lieu de sûreté pour les récoltes, qui ne séjournaient plus dans le bâtiment du clos, dès lors sous la dépendance complète du gouverneur du château.

où la culture « à moitié » était le mode bien établi, l'adopta et le conserva jusqu'à nous, comme nous le verrons.

Citeaux l'aurait sans doute conservé, lui aussi, si la Révolution ne lui avait pas retiré son domaine. Le Clos de Vougeot rentra dans les biens nationaux et fut vendu, en 1791, moyennant le prix de 1.140.600 francs.

Dès lors, propriétaires et vignerons ne sont plus unis par ce contrat que nous voyons subsister à l'Hôtel-Dieu. Le propriétaire du « Clos » a des vignerons qu'il paye à l'année, mais qui sont cependant soumis à un règlement de culture bien étudié. Ce règlement rappelle les clauses du cahier des charges imposé aux vignerons de l'Hôpital, notamment quant à l'accolage, à l'enlèvement des paisseaux, mais insiste encore plus sur les points de détail. Ainsi, il donne des indications précises sur la façon de faire les provins pour ne pas épuiser la vigne. Ils ne devront pas être faits pendant la pluie, mais quelques jours après, suivant son abondance. Il prescrit des précautions à prendre au moment de la récolte : les plants verts ou pourris seront laissés aux ceps, etc...

Tous ces détails de culture sont aujourd'hui connus des vignerons et, ceux des Hospices, directement intéressés au maintien du fonds, au bon entretien de la vigne, à la qualité des récoltes, les appliquent sans qu'il soit nécessaire de faire insister le cahier des charges sur tous ces points spéciaux (1).

---

(1) Et pour montrer avec quel soin méticuleux les vignerons de l'Hôpital cultivent leur vigne ot protègent la récolte, nous

Enfin, l'administration du Clos-Vougeot a senti l'avantage qu'il y a à intéresser le vigneron à la culture et, si elle n'adopta pas le système « à moitié fruits », elle accorda, du moins, une gratification de cinq francs par pièce de vin récolté, aux vignerons qui recevaient, sur la somme ainsi obtenue, une part proportionnelle aux quantités de journaux par eux cultivés.

Mais, depuis l'année 1889, le Clos-Vougeot a été divisé en 14 lots et vendu à des personnes différentes, qui disposent de leurs acquisitions librement et y organisent la culture qu'ils jugent bonne.

Aussi, aujourd'hui, la comparaison n'a plus raison d'être poursuivie. L'Hôpital forme encore, malgré ses propriétés morcelées, un tout placé sous une même direction, tandis que le « Clos-Vougeot », malgré son unité, est actuellement divisé entre plusieurs propriétaires.

Ce que l'on peut constater, à l'avantage du Domaine de l'Hôtel-Dieu, c'est qu'il y a, dès lors, plusieurs producteurs du vin du Clos-Vougeot il n'y a qu'un seul propriétaire des vignes des « Hospices de Beaune ».

3° VINIFICATION ET VINS. — Aidé par les avances en argent ou en nature que lui faisait l'Administration de l'Hôpital, pour payer et nourrir ses vendangeurs, le vigneron assurait la récolte des raisins. Cette récolte

---

citerons ce fait qui nous a été raconté : Parfois, se promenant dans leurs vignes, ils vont jusqu'à mettre des petites pierres plates sous les grappes trop basses pour leur éviter le contact avec le sol, dont l'humidité pourrait leur être nuisible.

était, par lui, conduite dans les cuveries de l'Hôtel-Dieu, dont nous avons précédemment dit un mot au sujet de leur organisation ou plutôt du matériel y contenu. Etait-ce un droit pour le vigneron de se servir de ce matériel? L'affirmative ne paraît pas probable, ou alors c'était une simple participation aux frais de l'entretien dudit matériel qui lui était réclamée, quand nous voyons sur les comptes l'indication des retenues, faites sur les sommes à lui dues pour « *l'ufage du praifoir de l'Hofpital* ». Quoiqu'il en fût, le vigneron, en amenant sa récolte, fournissait, ou, plus souvent les administrateurs dressaient, un état des quantités apportées pour chacun, pour permettre une juste répartition des bénéfices (1). Le vigneron assurait ensuite la façon du vin, son envaisselage dans les fûts (que nous lui avons vu fournir par l'Hôpital) et le remplissage. Le vin, fait, était conservé dans les celliers de la Maison jusqu'à son emploi ou sa vente.

Ainsi que cela ressort des documents, une partie du vin récolté était conservée par l'Hôpital, une autre était reprise par les vignerons, et enfin une troisième partie était vendue.

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons.* Layette 108, n° 2.

Relevé des récoltes

Vendange de François Martin du 30 aoup 1684

Premièrement

7 ouvrées de vignes, lieudit *En Criot*, où il y a eu 19 pièces blanc.

24 ouvrées de vignes, *Es Murgey de Mazerey*, où il y a eu 60 pièces blanc.

1 ouvrée *En Millerand*, où il y a eu 2 pièces blanc.

Frais de vendange de ce jour 5 livres 65

Au dernier aoup 1684, etc...

L'Hôtel-Dieu, pour l'alimentation de ses malades et de son personnel, avait besoin d'une certaine quantité de vin ; de plus, des distributions généreuses en étaient faites par la Maîtresse, à l'occasion des fêtes de Pâques et de la Pentecôte, aux pauvres de la ville. Pour satisfaire à ces services, l'Hôpital prélevait sur la récolte de tel ou tel vigneron les quantités qu'il jugeait nécessaires. Il leur tenait compte de ce prélèvement au moment du règlement et le remboursait d'après le prix auquel avait été vendu le reste de la cuvée. Nous extrayons du compte du vigneron de Beaune F. Lalouëtte un exemple de ce prélèvement : « *Et attendu que la maitreffe a* « *fait fervir une feuillette de vin de ladite cuvée pour* « *la diftribution de la Pentecote, faut diminuer un* « *quartaut sur la part de l'Hoftel-Dieu pour le rejetter* « *sur celle dudict Lalouëtte...* » (1).

D'autre part, le vigneron se réservait parfois sur sa récolte une petite portion (bien faible sans doute, étant donné ce que nous savons de sa situation assez précaire) pour sa consommation personnelle et cette portion encore, lors du règlement, lui était comptée et retenue au prix courant : « ... *laiffé à Claude Paquau trois poin-* « *çons d'un vin au prix que la maitreffe les aura vendus* « *à Beaune...* » (2).

Enfin, le reste des récoltes était vendu. Comment cette vente se faisait-elle ? Une petite quantité de vins, des moins bons crus probablement, et à titre humanitaire, était vendue au pot. A plusieurs reprises, nous trouvons

---

(1) Archives. *Livre des Vins*. Layette 109, n° 6.
(2) Archives. *Livre des Vignerons*. Layette 108, n° 1.

trace de ce procédé de vente dans les comptes. Celui d'Antide Boyer, vigneron de Gigny, nous en fournit un exemple : « ... *deduction faite de sa part de toneaux de « vin vendu au pot en l'année 1719...* » (1). Cette vente au pot n'était certainement pas le mode ordinaire de vente des bons vins de l'Hôpital qui traitait, le plus souvent, non pas avec les consommateurs directement, mais avec des commissionnaires qui lui prenaient ordinairement la presque totalité des récoltes et lui assuraient un débouché sérieux. Le Maître, après avoir débattu le prix avec eux, et soutenu le plus possible les intérêts de l'Hôpital, traitait seul, au début. S'adressant à ces commissionnaires, l'Hôtel-Dieu était obligé de leur abandonner un tant pour cent sur le prix convenu. C'était là leur salaire et le paiement du service qu'ils rendaient. Cette commission était d'environ 9 livres par queue. Ce droit venait en déduction du prix de vente et était supporté moitié par le vigneron et moitié par l'Hôpital. Dans tous les comptes, il en est fait mention. Ces commissionnaires jouaient le rôle des négociants d'aujourd'hui et, achetant en gros, revendaient aux consommateurs en détail. Les fonds rentraient difficilement, mais l'Hôpital, avec un peu de patience, était généralement payé. Sur le Livre des vins, on trouve un certain nombre de lettres dans le genre de celle que nous reproduisons ci-après, laquelle montre les difficultés que le Maître éprouvait à faire rentrer l'argent. Mais cette difficulté aurait été plus grande encore sans doute, s'il avait dû, pour la vente des récoltes, traiter avec des particuliers.

---

(1) Archives. *Livre des Vignerons.* Layette 108, n° 4.

« Monfieur. J'ayt reçu la lettre que vous m'aves fait « l'honneur de m'efcrire par laquelle vous me indiques que « vous ne pouves rendre vos comptes que je n'ayt mis ordre « a vous payer le reftant des vins que j'ayt acheptés de « l'Hoftel-Dieu pendant votre adminiftration. Soyes per- « fuadé, monfieur, que fi je ne l'ay pas fait ce n'a pas « efté de ma faute n'ayant pas de plus grand plaisir que « de payer, mais j'ay eu le malheur d'avoir eu la « connaiffance de trois malheureux qui font d'argent... « (mot illisible)... qui ont eu les vins et qui me doivent des « fommes plus confidérables defquelles je ne crois pas en « rien avoir quoy qu'il en foit ; foyes perfuadé, Monfieur, « que pour le retard du paiement je n'en laifferai pas les « pauvres dans l'intereft et que dans peu de temps, je « mettray ordre a vous payer fur quoy vous pouves « compter ayant l'honneur d'être très parfaitement

« Monfieur

« Votre très humble et très obeiffant ferviteur

« Signé, Loppin (1).

« Beaune, le 10 avril 1728 ».

Après la Révolution, une commission administrative ayant remplacé le Maître dans ses fonctions, des procès-verbaux en termes solennels furent dressés pour la vente des vins des Hospices ; devant la Commission, les ache-

---

(1) Lettre adressée à *M. Segauld*, maître en exercice de l'Hôpital, conseiller au baillage, par *M. Loppin*, commissionnaire, avec lequel l'Hôpital dut faire de nombreuses affaires, son nom revenant à chaque instant dans les *Livres des Vins*. (Archives. *Livre des Vins*. Layette 109).

teurs faisaient leurs offres, la discussion s'engageait. Si l'on tombait d'accord, le marché était conclu et le procès-verbal dressé. Ainsi donc, quoique la vente des vins des Hospices s'entoure déjà de certaines formalités (1), nous assistons toujours à une vente à l'amiable, l'adoption du système de vente aux enchères étant de date toute récente.

(1) Archives. *Livre des Vins*. Layette 109, n° 7.

DEUXIÈME PARTIE

LE DOMAINE ACTUEL

CHAPITRE PREMIER

COMPOSITION DU DOMAINE — SON ADMINISTRATION

Sommaire. — 1° **Composition du Domaine :** Bois, leur étendue ; fermes, leur nombre ; vignes fines, tableau des grands crus. — 2° **Administration :** Organisation générale du Conseil administratif ; ses auxiliaires : secrétaire, receveur, économe, chef de culture. — 3° **Les Fermiers :** Leurs contrats ; adjudication des fermes.

A consulter : Plan cadastral. — Lois des 7 août 1851, 21 mai 1873, 5 août 1879, 15 juillet 1893.

1° COMPOSITION DU DOMAINE. — Le patrimoine de l'Hôpital, dont nous avons essayé de montrer la formation et dont nous constations déjà l'importance, vers 1750, est certainement, aujourd'hui, le plus beau domaine de toute la région.

Tant au point de vue de leur nature qu'à celui de leur mode d'exploitation, les propriétés de l'Hôtel-Dieu peuvent se ranger en trois catégories : les bois, les fermes et les vignes fines.

a) Les bois, sur lesquels il n'y a pas lieu d'insister, leur étude étant en dehors de notre sujet, sont situés sur les territoires des communes de Demigny, Bligny-sous-Beaune, Saint-Loup-de-la-Salle, et couvrent une superficie de 68 hectares en Côte-d'Or et 206 hectares en Saône-et-Loire. Ils sont placés sous la direction de l'Administration des Eaux et Forêts.

b) Les fermes, au nombre de 23, comprennent presque toutes, indépendamment des bâtiments, des prés, des terres labourables, un certain nombre d'ouvrées de vignes ; et, sur ce point, nous donnerons, en étudiant l'administration de l'Hôpital, quelques indications au sujet des contrats qui l'unissent avec ses fermiers-vignerons.

c) Enfin, les vignes fines, qui nous intéressent tout spécialement, constituent cette partie du domaine qui, actuellement, fait la renommée de l'Hôpital, ces vignes donnant un vin supérieur, dont certaines cuvées atteignent même le summum de nos vins de Bourgogne.

Toutefois, nous devons remarquer que, dans cette partie du domaine viticole, ne sont pas seulement comprises les vignes appartenant à l'Hôtel-Dieu, mais encore des vignes appartenant à la « Charité », autre hospice, pour enfants et vieillards, situé à Beaune et placé, du reste, sous la même administration ; mais cette remarque n'a pas grande importance à notre point de vue, puisque le régime adopté pour les vignes de l'un est le même que celui en vigueur pour les vignes de l'autre. Et il suffisait de noter le fait, afin d'expliquer comment la vente des vins fins de l'Hôtel-Dieu reste dénommée : « *Vente des vins des Hospices de Beaune* »,

La superficie totale des vignes fines de l'Hôpital est d'environ 52 hectares. Elles s'étendent, toutes, sur cette côte d'une nature spéciale, riche en fer et en calcaire, qui limite les montagnes du Morvan et de l'Auxois, et qui, de Dijon à Santenay, borde la grande plaine de la Saône, sur cette côte dont les vins ont une réputation mondiale et qui mérite si bien le nom de « Côte-d'Or ».

Et nous donnerons ci-après le tableau des différents crus et des territoires sur lesquels ils sont situés, en allant du nord au sud :

Tableau des différents Crus composant le Domaine viticole des Hospices de Beaune

TERRITOIRES	NOMS DES CRUS	Superficie h.	a.	c.
Aloxe-Corton.....	*La Maréchaude*.....		22	30
	Le Clos du Roi.....		39	55
	Les Renardes-Corton..	1	80	»»
	Les Bressandes.....		60	50
	Charlemagne.....		38	40
Savigny-les-Beaune	*Les Narbantons*.....		46	15
	Les Vergelesses.....	1	11	»»
	Les Talmettes.....		68	48
	Les Lavières.....		93	13
Beaune.....	*Les Bressandes*.....	1	88	»»
	A l'Ecu.....		22	35
	Les Montrevenots.....		74	»»
	Les Perrières.....		76	70
	Le Clos du Roi.....		9	»»
	Aux Centvignes.....	2	52	50
	Les Sizies.....		16	40

TERRITOIRES	NOMS DES CRUS	Superficie h. a. c.
Beaune	*Les Vignes franches*	22 85
	La Mignotte	2 07 80
	Les Senrey	76 30
	Clos des Mouches	30 »»
	Les Theurons	2 »» »»
	Les Grèves	1 39 »»
	Les Augenets	30 »»
Pernand	*Le Creux de la Net*	30 »»
	Les Vergelesses	88 »»
Pommard	*Les Arvelets*	40 »»
	Les Combes dessus	15 55
	La Refène	33 30
	Les Rugiens-bas	61 50
	Les Saussiles	18 »»
	Ez-Noizons	52 »»
	Les petits Epenots	1 07 »»
Volnay	*Carelle sous la Chapelle*	33 »»
	Les Champans	64 55
	En Taillepied	56 45
	En l'Ormeau	52 »»
	Au Village	91 65
	En Ronceret	35 75
Monthelie	*Les Duresses*	83 86
Meursault	*Les Santenots*	1 75 »»
	Les Cras	24 »»
	Les Genevrières	1 21 90
	Les Pelures	1 90 »»
	Les Criots	1 47 »»

2° ADMINISTRATION. — Après avoir été confiée, selon la volonté du fondateur de l'Hôpital, aux Maîtres et aux Maîtresses, son administration fut modifiée en 1789 et réorganisée après la Révolution. Comme nous l'avons vu, le soin de gérer l'Hôpital et ses propriétés fut, dès lors, confié à une Commission dont le principe est la base de notre Commission administrative actuelle.

Les lois des 21 mai 1873, 5 août 1879 et 15 juillet 1893 ont institué, pour tous les Hôpitaux et Bureaux de Bienfaisance, une commission administrative et en ont fixé la composition. Par application desdites lois, nous trouvons à la tête de l'Hôtel-Dieu de Beaune, un Conseil d'administration formé du Maire de la Ville, qui est président de droit, de quatre membres, nommés directement par le Préfet, de deux membres, délégués par le Conseil municipal. Les quatre membres nommés par le Préfet, restent en fonctions pendant 4 années ; ils sont renouvelables par quart, c'est-à-dire que, chaque année, l'un d'eux voit ses fonctions prendre fin ; ils sont rééligibles. Quand aux membres, délégués du Conseil municipal, ils suivent le sort de ce dernier et leurs fonctions prennent fin avec leur mandat. Membres élus par le Préfet, membres délégués du Conseil municipal, nomment un Vice-Président, qui sera nécessairement choisi parmi les membres nommés par le Préfet. Il est élu chaque année et rééligible. Le Vice-Président assure l'exécution des délibérations de la Commission, et remplit les foncions d'ordonnateur.

Cette Commission tient ses séances à l'Hôpital et y delibère sur toutes les affaires, tant intérieures qu'extérieures, sur toutes les questions d'administration de

l'Hôtel-Dieu, en tant qu'établissement de bienfaisance, d'une part, et de propriétaire, d'autre part. La loi du 7 août 1851 (art. 7, 8, 9, 10) fixe les attributions des Conseils administratifs : Ils administrent les biens et revenus de l'Hospice ; fixent les conditions des baux n'excédant pas 18 ans, déterminent les modes et conditions des marchés relatifs aux fournitures dont la durée n'excéde pas un an ; règlent les comptes et établissent le budget ; consentent des échanges, décident des aliénations et des acquisitions ; intentent les actions judiciaires, etc... Sur toutes ces matières, l'approbation du Conseil municipal est nécessaire.

A côté du Conseil d'administration, dont les membres se réunissent une fois par quinzaine, travaillent un Secrétaire, un Receveur, un Econome et un Chef de Culture, qui assurent l'exécution des délibérations, préparent les séances et sont chargés du service courant.

Le Secrétaire, nommé par la Commission, est chargé de la correspondance, des registres des délibérations, de la préparation des budgets et du soin des Archives.

Le Receveur, nommé par le préfet, sur une liste de trois candidats présentée par la Commission, veille à l'accomplissement de tous les actes de la vie civile des Hospices. Il est placé sous la surveillance directe du Receveur des Finances.

L'Econome remplit les fonctions de comptable en matières. Il est nommé par la Commission à laquelle il présente ses comptes. Il est chargé de la surveillance des propriétés affermées.

Enfin, le Chef de Culture, nommé par la Commission, assure les rapports entre elle et les vignerons, veille au

bon entretien du domaine viticole qui forme la richesse de l'Hôpital. Aussi, dans la suite, retrouverons-nous l'occasion de faire ressortir ses principales attributions en étudiant le contrat de vigneronnage. Disons tout de suite, cependant, que son travail se divise en deux parties distinctes : d'une part, la comptabilité vigneronne ; d'autre part, représentant les intérêts de l'Hôtel-Dieu, la surveillance de la culture.

3° LES FERMIERS. — L'étude que nous nous sommes proposé de faire, doit spécialement porter sur le vignoble de l'Hôtel-Dieu et nous entendons par là les grands crus dont nous avons ci-dessus donné l'énumération, et auxquels s'applique le mode particulier d'exploitation « la culture à moitié fruits ».

Mais l'Hôpital possède, en outre, des vignes dans la plaine et donnant des vins ordinaires. De ces vignes, l'Administration n'a pas pris elle-même la charge, n'y ayant aucun intérêt marqué d'une part et, d'autre part, ne voulant, à tout prix, confondre dans ses ventes, vins ordinaires et vins fins.

L'Administration a donc groupé ces vignes de la plaine pour les confier à quelques-uns de ses fermiers. En raison du caractère particulier de ces fermes, ainsi composées de terres et de vignes, et pour compléter la question du domaine viticole, nous dirons un mot du contrat, qui lie le bailleur de fonds et le preneur.

Les propriétés de l'Hôpital sont affermées aux enchères. La date et le lieu de la mise aux enchères est annoncée par voie d'affiches. Le cahier des charges, déposé au bureau de l'Hôtel-Dieu, peut être consulté par tous amateurs. L'adjudication a lieu par le ministère d'un notaire,

en présence des membres de la Commission administrative et est prononcée à l'extinction de deux Feux. Le preneur adjudicataire est tenu de fournir caution ou de présenter un associé. L'un et l'autre doivent hypothéquer des immeubles d'une valeur égale à un certain nombre d'années du bail. Ainsi donc l'Hôpital afferme ses biens au plus haut prix et avec toutes garanties pécuniaires.

Les contrats consentis par l'Hospice sont bien étudiés pour ménager tous ses droits et sauvegarder la propriété, ainsi que pour éviter toutes contestations dans la gestion des biens et le règlement des comptes; mais ils sont spécifiés particulièrement quand, dans la ferme, se trouvent des vignes.

C'est que, pour celles-ci, il ne s'agit pas seulement du sol, mais du plant, du cep, dont une mauvaise taille et une culture défectueuse peuvent perdre, non seulement la récolte à venir, mais compromettre l'état général de la vigne. De plus, il a fallu, durant ces derniers temps, ajouter des conditions spéciales nécessitées par les ravages du phylloxéra, et insérer au contrat des clauses particulières prévoyant, d'une part, les parties à arracher, d'autre part, les parties à reconstituer et le mode même de reconstitution.

Donc, Hôpital et fermiers sont liés par un contrat; mais le fermier, tenu à l'observation des clauses du bail, reste libre de disposer de ses récoltes; il peut les conserver ou les vendre au prix qui lui semblera bon. Il est seul à profiter des bénéfices réalisés, l'Hôtel-Dieu n'a droit qu'au paiement du fermage.

Un exemple tiré d'un des baux passés par l'Hôpital à l'occasion d'une ferme, comprenant une certaine étendue

de vignes, nous montrera quelles sont, en pareil cas, les obligations et du bailleur et du fermier. Disons tout de suite que tous les baux, consentis par l'Hospice, sont établis sur la même base, d'après les mêmes principes, et voyons ce contrat.

D'un bail (1), passé en l'année 1879, avec MM. M... et L..., associés, consenti après adjudication préalable par devant Me Jouffroy, notaire, il appert que l'Hôtel-Dieu afferme pour quinze années son domaine de Demigny, composé de bâtiments, cour, jardin, terres, prés et vignes, dont la désignation cadastrale est donnée. Retenant seulement dans le cahier des charges, les clauses relatives aux vignes et aux vins, nous relèverons les détails suivants :

L'Hôpital fournit aux fermiers, outre les bâtiments nécessaires à l'exploitation du domaine, que ces derniers s'engagent à conserver en bon père de famille, tout le matériel vinaire, pressoir, cuves, ballonges et autres ustensiles, étant dit que toute détérioration que feront les preneurs resteront à leur charge. Les détériorations pour cause de vétusté sont seules à la charge de l'Hospice ; le preneur doit, alors, à ses frais, faire constater, par

---

(1) Le bail que nous venons d'examiner remonte à l'année 1879, c'est-à dire à une période où le viticulteur n'avait pas à lutter encore avec son grand et redoutable ennemi, le phylloxera. Aussi, en raison des ravages causés par ce terrible parasite de la vigne, voyons-nous, par une clause additionnelle, l'Administration réduire le prix du fermage précédemment convenu. — Notons également que l'Etat, pour favoriser la reconstitution, a, par une loi du 1er décembre 1887, exempté les vignes replantées de l'impôt foncier pendant quatre années.

experts, l'état des objets. Il est, du reste, spécifié que les réparations que devrait faire faire le fermier devraient être exécutées avec de bons matériaux, parfois même désignés par le bail (les preneurs remplaceront les cercles des cuves, ballonges qui viendraient à manquer, par des cercles de bouleau et non d'autre bois ou de fer...). Les cuves, ballonges, rondeaux ne pourront servir qu'au vin, tout autre emploi pouvant les imprégner d'une odeur étrangère.

Comme nous l'avons vu dans les contrats passés avec les vignerons des siècles précédents, le fermier « *devra « cultiver les vignes, de tous les coups en temps et saison « convenables, y faire les provins et ouvrages divers et les « paissellera suffisamment; il ne pourra les surcharger à la « taille* (1) *et les entretiendra bien provignées et peuplées de « bons grains* ».

Chaque année, le fermier devra fumer sa vigne et ce à raison de un mètre cube de « bon fumier » par dix-sept ares quatorze centiares ; le dépôt de ce fumier devra être constaté par une personne préposée à cette fonction et, faute par le preneur de satisfaire à cette clause, l'Hôpital, dans l'intérêt de son vignoble, qu'il tient à bon droit à conserver en bon état, y fera lui-même procéder, sauf à en réclamer le coût au vigneron récalcitrant.

Malgré les soins apportés à la culture, la vigne

---

(1) Le rapport d'une vigne en raisins dépend de la façon dont elle est taillée; taillée longue, elle produira davantage, mais cet excès de production fatigue le plant et peut compromettre sa vie. Aussi comprend-on que l'Hôpital s'oppose énergiquement à cette pratique.

peut périr, étant sujette à de nombreuses maladies; aussi le fermier s'engage-t-il à arracher, pendant la durée de son bail, un certain nombre d'hectares, ainsi qu'à procéder à la reconstitution d'une certaine étendue dans les parcelles qui lui seront désignées par l'Administration.

Donc, à condition de se soumettre à toutes les clauses, dont les principales ont été ci-dessus exposées, le fermier-vigneron reste libre de ses actes, quoique soumis, à toutes époques, à la surveillance de son bailleur de fonds, l'Hôpital. L'Administration peut, à son gré et chaque fois qu'elle le juge utile, faire visiter le domaine confié au fermier, les locaux dont il dispose, y dresser inventaire des objets et ustensiles, servant à l'exploitation. Et ce sont là des mesures de bonne administration, car l'Hospice, par la haute surveillance qu'il exerce sur ses biens, assure le bon entretien de la ferme et des objets qui y sont attachés.

Malgré tout, les conditions imposées aux vignerons ne sont pas trop rigoureuses, étant celles que tout propriétaire, soucieux de son domaine, devrait s'imposer à lui-même. Mais si ce dernier s'y conforme, c'est qu'il connaît les fâcheux résultats d'une mauvaise culture du sol, du défaut de fumage, d'une taille trop longue. Il en connaît la conséquence, qui serait la perte de son vignoble et l'épuisement de son terrain, et son intérêt, à lui propriétaire, est la conservation de la valeur de sa propriété.

Tout autre est la situation du fermier et tout autre est son intérêt. Mis en possession d'un terrain pour une durée limitée, il aura tendance à négliger la culture et à faire le moins de dépenses possible. Il cherchera, tout au contaire, à en obtenir le plus grand profit, soit en négli-

geant certains soins à donner, soit en pratiquant une culture épuisante, procédé qui augmente un instant le bénéfice, mais détériore une propriété pour de longues années.

Au reste, si nous consultons M. Leroy-Baulieu, à ce sujet, nous verrons que quoiqu'il se montre, en matière de culture, partisan du fermage, il reconnaît que « le « fermage n'est un régime tout à fait fructueux et conci- « liant tous les intérêts que quand le propriétaire ne se « désintéresse pas complètement de sa terre et ne se « repose pas absolument sur le fermier du soin d'en tirer « le meilleur parti possible. Le propriétaire, même sous « le régime du fermage, a une fonction importante à « remplir ; s'il ne s'en acquitte pas, il est rare que le « domaine ne finisse pas par décliner » (1).

Pendant les premières années de son bail, surtout si celui-ci doit être de longue durée, le fermier cultivera soigneusement, mais quand le bail arrivera à terme, sans avoir préalablement été renouvelé, il se désintéressera de son fermage. Le propriétaire est le représentant des intérêts permanents de la terre, et, comme tel, il ne doit consentir que des baux où il se réservera l'exercice de cette fonction. Il doit imposer au fermier sa surveillance et certaines améliorations, prenant pour lui, afin de l'encourager, les dépenses qu'il lui paraîtra juste de mettre à sa charge. « La situation de propriétaire d'un bien même affermé est loin d'être une sinécure » (2). Et

---

(1) Leroy-Beaulieu. *Traité théorique et pratique d'Economie politique*, tome II, page 24.

(2) Id. tome II, page 27.

ce sont bien ces idées qui semblent avoir inspiré le Conseil administratif de l'Hôpital dans la rédaction de ses baux.

En résumé, le fermier a forcément tendance à ne pas cultiver d'une façon normale et régulière, et c'est pour éviter ce danger que l'Administration de l'Hôtel-Dieu a établi un cahier des charges rigoureux et s'est réservé le droit d'une surveillance constante sur son domaine. Au reste, malgré les conditions qu'il impose, l'Hôpital afferme toujours ses biens sans difficultés et les adjudications de baux réunissent toujours de nombreux amateurs.

CHAPITRE DEUXIÈME

LES VIGNERONS

SOMMAIRE. — **Les Vignerons :** Leur situation avantageuse ; leur condition ; leur choix ; leur nombre ; leur résidence.

A consulter : Cahier des charges servant de base au contrat de vigneronnage.

LES VIGNERONS. — Les vignerons de l'Hôpital, dont nous avons entrevu la situation au cours des siècles passés, et que nous n'avons pas hésité à qualifier de « privilégiés », méritent, aujourd'hui encore, si l'on songe aux gros avantages attachés à cette fonction, d'être considérés comme tels. Si, autrefois, la place de vigneron de l'Hôtel-Dieu était enviée, nous en avons vu la raison dans le système paternel des avances que l'Administration mettait en pratique et que la pauvreté de l'époque faisait apprécier encore davantage ; aujourd'hui, tous les vignerons sont dans une position beaucoup plus aisée qu'au moyen-âge ; mais, cependant, celle du vigneron de l'Hôpital est plus avantageuse encore et toujours recherchée. Le motif en est la grande réputation des vins des Hospices, leurs prix de vente très élevés et, dès lors, le gros bénéfice dont le vigneron, d'après le contrat que nous verrons tout à l'heure, profite au même titre que l'Hôpital.

Si, à cet avantage très important, nous en ajoutons d'autres de nature différente, tel que l'honneur qui est attaché, dans notre région, au titre de vigneron des Hospices, tel que la presque certitude pour le père, qui occupe cette fonction, de voir la situation de son fils assurée, s'il est digne de lui succéder, on comprendra quel empressement mettront les postulants à acquérir la place et avec quel soin jaloux les titulaires chercheront à la conserver, en remplissant à la lettre les clauses du cahier des charges, en déployant tout leur zèle pour la culture, en conservant l'estime du Conseil administratif et en s'efforçant d'obtenir une bonne récolte à laquelle ils ont, nous l'avons dit, tout intérêt.

Aussi, une place de vigneron est-elle vacante, la nouvelle s'en répand vite, et les candidats se font inscrire comme tels dans les bureaux. Pas d'adjudication publique, et cela est tout naturel, puisque, d'après le système à moitié, le vigneron n'a rien à payer, mais seulement son travail à fournir. Sur la liste de postulants, qui aura été dressée, la Commission choisira son vigneron, comme le ferait un simple particulier, ayant des vignes à cultiver, parmi les différentes personnes, venant lui offrir leurs services ; elle a tout pouvoir pour ce choix.

Sur quelle base cependant le fera-t-elle? Comme le propriétaire, soucieux de son domaine et de ses intérêts, elle s'entourera de renseignements. Et le candidat choisi sera évidemment celui qui présentera le plus de qualités en tant que vigneron, travailleur, intelligent, connaissant bien la culture, consciencieux, offrant enfin le plus de garanties morales et aussi pécuniaires. Et c'est ainsi, que, en cas de remplacement d'un vigneron, mort ou

trop vieux, si son fils figure sur la liste des candidats, l'Administration bienveillante de l'Hôpital le fera bénéficier de son choix ; d'ailleurs, à cela plusieurs raisons : tout d'abord, si l'Administration a toujours eu à se féliciter des services du père, elle tient à lui en témoigner sa reconnaissance et, certes, en choisissant le fils, c'est bien le témoignage le meilleur qu'elle puisse accorder à un vieux collaborateur. De plus, le fils du vigneron ayant travaillé avec lui auparavant et, à ses côtés, fait son apprentissage, aura reçu de bons principes et connaîtra le terrain ; enfin, la famille du nouveau vigneron sera connue ; ainsi l'enquête sera simplifiée. Il va sans dire que cette succession du fils au père dans les fonctions de vigneron de l'Hôpital n'a en rien le caractère d'un dû, mais reste à l'entière appréciation de la Commission, qui peut disposer, comme elle l'entend, de la place libre et ne choisira, pour l'occuper, que celui qu'elle en jugera digne.

Ainsi composée, la petite troupe des vignerons de l'Hospice est donc une troupe d'élite, présentant toute garantie et toute facilité de direction pour l'Administration.

Les vignerons de l'Hôtel-Dieu et de la Charité, soit des deux Hospices réunis, sont au nombre de dix-huit. Chacun d'eux a son vigneronnage dont l'étendue varie de deux à trois hectares et, entre eux, sont répartis les 52 hectares de vignes fines dont les noms des crus et la situation ont été indiqués dans un tableau précédent.

Presque toujours, le vigneron habite la commune où sont situés les biens qui lui sont confiés ; il n'y a cependant pas là une nécessité et rien ne s'opposerait à ce

qu'un vigneron de Beaune fasse des vignes à Pommard ou réciproquement ; mais il est toujours plus avantageux, et pour le propriétaire, et pour le vigneron, que ce dernier soit sur les lieux de sa culture. Quand l'Hôpital le peut, il loge même son vigneron. Il va sans dire que ce dernier paie un loyer, dont le prix est assez réduit, l'Administration cherchant plutôt à rendre service à ses métayers qu'à les exploiter. Mais les maisons situées dans les environs de Beaune et dont les Hospices sont propriétaires, sont généralement comprises dans les lots affermés et, sur les dix-huit collaborateurs-vignerons de l'Hôtel-Dieu, deux seulement, l'un à Meursault, l'autre à Volnay, habitent dans des immeubles lui appartenant.

Quoiqu'il en soit, le vigneron assure la culture du vigneronnage à lui confié et est responsable de cette dernière, conformément aux clauses du contrat. Pourtant, il peut se faire aider par des bras étrangers, quand certains travaux, comme par exemple les vendanges, doivent être faits dans un temps limité.

Et il y a lieu d'insister sur ce point. En effet, le vigneron, choisi par la Commission administrative, ne doit pas être un entrepreneur de travaux, qui, moyennant la moitié du prix de vente des produits, ferait faire la culture du lot, à lui octroyé, par des ouvriers de son choix. Si ce procédé était admis, mieux vaudrait revenir à l'exploitation directe par l'Hôpital qui, tout aussi bien que ledit entrepreneur, serait à même de prendre des travailleurs et de diriger leurs travaux.

Or, ce que veut l'Hôtel-Dieu, c'est confier telle ou telle portion de vignes à un individu qui ne portera pas seulement le titre de vigneron des Hospices, mais qui effec-

tivement, fera la culture. Si l'Hôpital trouve un avantage à la pratique du métayage ; si l'Administration juge rationnel le partage des prix de vente des récoltes, parfois très élevés, c'est qu'elle estime que, par ce procédé et cette rémunération spéciale, elle obtient un travail des plus consciencieux (1) ; et ce travail ne peut être obtenu que du travailleur même que l'Administration a choisi pour ses qualités de bon cultivateur. Ce sont donc de véritables vignerons qui sont attachés à l'Hospice, des vignerons aisés, mais travaillant eux-mêmes.

Pourtant la culture de son vigneronnage laisse au métayer des journées disponibles ; surtout si l'année se passe bien, si les saisons se font régulièrement, il y a, dans le travail de la vigne, des périodes de chômage. Aussi l'Hôpital n'exige-t-il pas de ses vignerons qu'ils s'abstiennent de tous autres travaux. Ce à quoi il tient essentiellement, c'est à ce que son travail soit fait et très bien fait. Le vigneron peut donc disposer de ses moments de liberté, avantage dont il profite encore. Tous, ou presque tous, ont personnellement quelque lopin de terre, un champ, une vigne qui leur donnera leur boisson ordinaire, un jardin ou sont récoltés les légumes du ménage, dont l'entretien et la culture occupent leurs loisirs et ceux des membres de la famille.

Les vignerons de l'Hôpital vivent indépendants les uns des autres et ne se réunissent que deux ou trois fois dans l'année, convoqués par la Commission administra-

---

(1) A ce sujet, nous rapportons cette déclaration qui nous a été faite par un vigneron de l'Hospice : « *Les vignes de l'Hôpital, nous les soignons bien mieux que les nôtres* ».

tive. C'est, par exemple, quelque temps avant la vendange, pour recueillir leur avis sur la maturité, etc. ; c'est aussi au moment de la vente des vins pour assister à la dégustation ; c'est encore après la récolte, pour la fêter dans un banquet fraternel, qu'on appelle la « Paulée », (points sur lesquels nous reviendrons dans la troisième partie en nous occupant des vins) ; c'est enfin au moment des règlement de comptes.

Et pendant toute la durée de leurs fonctions, les vignerons doivent se conformer au contrat, ne peuvent apporter aucune modification à leurs travaux, sans en référer au chef de culture, qui approuve ou repousse l'idée émise. Placés continuellement sous la surveillance de ce dernier, ils doivent, en cas de fautes, recevoir ses observations et en tenir compte. Ils pourraient, en agissant autrement, et par suite de fautes graves, motiver leur renvoi et la cessation de leurs fonctions, l'Hôpital se réservant le droit de résilier le contrat chaque année. De son côté, le vigneron qui, pour un motif ou un autre, voudrait abandonner la place, garde du reste le même droit annuel de résiliation, sous certaines conditions que nous verrons plus loin.

CHAPITRE TROISIÈME

LE CONTRAT DE VIGNERONNAGE

SOMMAIRE. — 1° **Contrat de Vigneronnage :** Base du contrat ; sa stabilité ; cahier des charges ; ses clauses (culture, reconstitution, fumure, etc.) ; résiliation du contrat. — 2° **Surveillance des Vignerons :** Chef de culture. — 3° **Comptabilité vigneronne :** *a*) procès-verbaux des comptes ; carnet des vignerons ; *b*) essai de mutualité entre eux. — 4° **Achat de Fournitures :** engrais ; traitements spéciaux ; tonneaux ; etc. — 5° **Avances.**

A consulter : Cahier des charges, servant de base au contrat de vigneronnage. — Procès-verbaux des comptes. — Emile MASSON : Le mildew et ses traitements.

1° CONTRAT DE VIGNERONNAGE. — Hôpital et vignerons sont unis par un contrat, dont les clauses et conditions sont contenues dans un cahier des charges, établi par la Commission. Il est le même pour tous les vignerons et détermine les devoirs et les droits des deux contractants.

Fidèle à la tradition et à ses vieux usages, l'Hôtel-Dieu a conservé, de nos jours encore, la méthode d'exploitation de son domaine de vignes, que nous lui avons vu adopter dans les premières années de sa fondation et, si le cahier des charges, que nous allons étudier, a été complété et modernisé, il n'est, au fond, que la reproduction des anciens contrats, dont il a été donné le texte dans la première partie.

Nous examinerons les différentes clauses de ce cahier ; mais, auparavant, remarquons que la rédaction en est toute récente, ne remontant qu'à 1904. Toutefois, cette nouvelle rédaction n'a eu pour motifs que quelques modifications de détail, à lui apportées pour le cas de résiliation, modifications annulant les clauses contenues dans la rédaction de 1891. A ce moment, en effet, le phylloxéra dévastateur causait de tels ravages, que des conditions spéciales durent être faites quant à la reconstitution complète du vignoble. Ce dernier étant, depuis plusieurs années déjà, reconstitué, les conditions de 1891 n'avaient plus de raison d'être et donnèrent lieu au remaniement de 1904.

Toujours la même depuis le quinzième siècle, la grande base du contrat est celle-ci : L'Hôpital donne au vigneron le terrain, planté ou non, et ce dernier s'engage à fournir son travail ; les acquisitions nécessitées pour l'exploitation sont faites par moitié, par l'un et par l'autre, et le produit de la vente de la récolte est partagé entre le bailleur du fonds et son cultivateur. C'est la culture à « moitié fruits ».

Le vigneron doit cultiver le vigneronnage à lui confié, « avec tous les soins désirables » et aux époques convenables ; cette culture se compose de quatre « façons » dans le courant de l'année, y compris celle d'automne ; cette dernière façon, souvent négligée par certains propriétaires, a son importance ; la terre, par le fait des vendanges, a été piétinée, tassée ; le coup de pioche lui rend alors sa légèreté et lui permet de mieux être soulevée par les gelées d'hiver, et, bien préparée, dès lors, pour les travaux du printemps. Le vigneron, donc, donnera quatre façons, mais les donnera en temps

opportun, faute de quoi l'Hôtel-Dieu, fera faire le travail lui-même et naturellement aux frais du vigneron négligent, sans préjudice de l'indemnité qui pourrait lui être réclamée au cas où, par cette malfaçon, la récolte aurait été compromise.

Chaque année, d'après les rapports qui lui sont faits par son chef de culture sur l'état des terrains, la Commission déterminera ceux qui devront être fumés. Par précaution, et pour éviter toute faute, même involontaire du vigneron, la Commission prendra soin de fixer l'époque à laquelle ce travail devra être fait, de limiter la quantité d'engrais et, afin de s'assurer de la bonne qualité de cette fourniture, se chargera d'en faire l'acquisition. La moitié des frais de cette dernière et la moitié également des frais de transport de l'engrais, jusqu'à l'entrée de la vigne, sont à la charge de l'Hôpital ; l'autre moitié, à la charge du vigneron, qui doit en faire le transport aux endroits voulus dans l'intérieur de la propriété, ainsi que l'enfouissement ; ces deux opérations rentrant dans la culture, qu'il doit assurer.

Remarquons, dès à présent, puisque la question est jointe à celle de la fumure dans le cahier des charges, que l'Hôpital prend à sa charge la moitié d'un travail qui paraît cependant rentrer dans la culture ; il consiste à remonter et à répandre dans les vignes les amas de terre que les eaux de pluie, en s'écoulant sur les terrains en pente, entraînent au bas de la propriété (et c'est le cas de toutes les vignes de la côte), amas que l'on désigne sous l'expression toute bourguignonne de « culs de terre ».

L'Hôpital, donnant la vigne à cultiver au vigneron, la lui remet « en état », c'est-à-dire munie des échalas qui doivent permettre de maintenir chaque plant ; mais ces

échalas sont en bois et, par suite, sujets à détérioration. Le contrat met à la charge du vigneron le soin de remplacer les manquants à ses frais et lui impose la qualité du bois à employer, soit du chêne moderne, soit du bois blanc trempé dans une solution de sulfate de cuivre, laquelle, le rendant imputrescible, lui assure une durée aussi longue qu'au chêne. En mettant le remplacement des échalas manquants aux frais du vigneron, l'Hôpital l'oblige à veiller à leur conservation et évite ainsi le gaspillage.

Pour fixer le plant aux échalas, on emploie de la paille de seigle récoltée avec soin et dite d'accolage (vulgairement appelée « glui »); sa fourniture en est faite par le vigneron ; l'Hôpital garde pour lui l'achat de la solution de sulfate de cuivre, analogue à celle employée pour les échalas, dans laquelle on doit tremper cette paille pour en prolonger la conservation.

Cette pratique ne remonte guère qu'à une quarantaine d'années. Il n'était autrefois aucunement question de ces bains, pas plus pour le « glui » que pour les échalas, l'influence bienfaisante du sulfate de cuivre n'étant pas encore connue.

Cet emploi du sulfate devait bientôt conduire à une découverte importante. En 1884, lors que le « Mildew », cette terrible maladie qui fait sécher et tomber les feuilles de la vigne, portant ainsi un préjudice considérable à la récolte, causait des dégâts plus importants encore que les années précédentes et plongeait tous les viticulteurs bourguignons dans la désolation, quelques-uns d'entre eux observèrent une différence marquée entre l'état de vigueur et de santé des feuilles de certains

ceps et de leurs voisins. Ils ne tardèrent pas, après un examen attentif des uns et des autres, à reconnaître que ceux des ceps qui avaient été quelque peu épargnés, étaient « accolés » à des échalas neufs et récemment trempés dans le bain de sulfate de cuivre avec de la paille ayant subi la même préparation.

Cette constatation faite, on se livra à des expériences nombreuses qui consistèrent à arroser la vigne avec de l'eau sulfatée. Les résultats furent excellents.

On fabriqua, alors, des appareils capables de pulvériser de l'eau sulfatée, que l'on rendit plus adhérente en l'épaississant avec de la chaux (1). Cette nouvelle méthode, très simple et reconnue comme efficace, fut mise en pratique et l'Hôpital en imposa l'application à ses vignerons.

Pour ce traitement de la vigne, ainsi que pour d'autres aussi en usage actuellement et que l'Administration de l'Hôpital se réserve de désigner, cette dernière prend à sa charge, et l'achat des ingrédients, et l'achat des instruments nécessaires. Ceux-ci sont confiés aux vignerons, qui doivent les entretenir en bon état et pourvoir, le cas échéant, à leur remplacement.

---

(1) Ce sont des propriétaires beaunois qui, en 1884, firent les premières observations, en Bourgogne, sur les effets bienfaisants du sulfate de cuivre contre le Mildew. En 1885, M. Millardet, professeur à la Faculté des sciences de Bordeaux, donnait la formule de la « bouillie bordelaise ». En même temps, M. Bouchard, de Saint-Loup-de-la-Salle, sur les conseils de M. Lelong, pharmacien à Beaune, faisait, lui aussi, des expériences concluantes. (Emile Masson, *Le Mildew et ses Traitements*, Beaune, Devis, 1887).

Dans un autre ordre d'idées, il est, ou plutôt il était (l'habitude en disparaissant de plus en plus) fréquent de voir les vignerons de nos régions, pour éviter une perte de terrain, planter entre les ceps soit des haricots, soit des asperges. Or, cette pratique est rigoureusement interdite dans les vignes de l'Hôtel-Dieu. Ces cultures étrangères à la vigne avaient, en effet, de graves inconvénients. Les haricots, moins dangereux que les asperges, en ce sens que les sucs qu'ils tirent de la terre pour leur nourriture sont différents de ceux de la vigne, n'en sont pas moins un obstacle à la bonne culture, dont ils gênent la régularité exigée, avec toute raison, par l'Administration de l'Hôpital. Cette dernière prohibe donc dans le cahier des charges toute plantation étrangère dans son vignoble ; cependant elle accorde, et, en cela, elle suit une vieille tradition bourguignonne, la plantation des pêchers, mais en restreint considérablement la quantité, n'en autorisant qu'un seul par ouvrée. Au reste, le pêcher est un arbre au feuillage léger, un arbre de petite taille qui ne gêne en rien la culture et le développement de la vigne. L'Hôtel-Dieu se réserve, d'ailleurs, la moitié de la récolte de pêches, qui doivent lui être apportées par les vignerons.

Il a fallu prévoir la perte de la vigne par maladie ou vétusté et, dès lors, son arrachement et sa reconstitution.

C'est à la Commission administrative qu'il appartient de désigner les parcelles qui devront être arrachées ; l'arrachement est assuré par le vigneron qui sèmera sur le terrain, alors nu, du sainfoin ou du trèfle. Et, si cette clause figure au cahier des charges, c'est que les sucs, réclamés par ces fourrages artificiels, ne sont pas les

mêmes que ceux dont la vigne a besoin. La récolte obtenue dédommage un peu le vigneron, tout en accordant au sol le repos complet et rénovateur qu'il est indispensable de lui procurer... D'ailleurs, cette récolte ne sera généralement pas brillante, car, si la situation de la Côte donne aux vins une qualité supérieure, son terrain très sec ne convient que médiocrement à la culture fourragère. Il est, d'autre part, convenu que les échalas, provenant des vignes arrachées, resteront la propriété de l'Hospice.

Reste à dire maintenant, comment se fera la reconstitution. Après deux ou trois ans de repos accordé à la terre, l'Administration désigne, sur les indications du chef de culture, les parcelles qui devront être replantées au printemps. Suivant le terrain, elle choisit les cépages à employer et fixe la distance à observer entre les plants.

Les frais de reconstitution sont évalués, par ouvrée, (4 ares 28 centiares), de la manière suivante :

	A la charge des Hospices	A la charge des Vignerons
	Francs	Francs
Défoncement (35 à 40cm)		20
Plants greffés (500×12).....	60	
Plantation		10
Empaissellement.....	25	
Fumure (2 mètres cubes 1/2 env.)..	25	
Culture pendant les 3 premières années, improductives, à raison de 10 francs par ouvrée.....		30
	110	60

Telles sont les conditions du contrat, en ce qui concerne la culture de la vigne. Voyons maintenant la question de la récolte, de la façon des vins et de la vente de ces derniers, telle qu'elle est réglée par le cahier des charges.

Le vigneron doit faire les vendanges à ses frais, et payer lui-même les journées des personnes qui l'aideront à faire la cueillette, ainsi que le voiturier qui transportera la récolte de la vigne au magasin.

L'Hospice fournit aux vignerons la cuverie, le pressoir, les ballonges et autres ustensiles, que ces derniers doivent nettoyer et entretenir. Ceux-ci demeurent responsables de tout le matériel vinaire qui leur est confié et payent toutes dégradations provenant de leur négligence ou de celle de leurs employés. Il est même dit que, si l'auteur d'un dégât constaté dans les objets, à eux confiés, ne s'est pas fait connaître, les frais de réparation seront supportés par la collectivité des vignerons.

Sous les ordres de l'Administration, le vigneron assurera tout le travail de vinification ; il participera pour moitié aux frais d'envaisselage, sera tenu d'être présent les jours de dégustation, sous peine d'une amende de cinq francs par jour, le produit de ces amendes devant être versé dans une caisse commune, servant au paiement des dégradations, dont l'auteur reste inconnu.

Les marcs appartiennent en totalité à l'Hôpital, mais celui-ci, en revanche, fournira l'eau-de-vie nécessaire au bassinage des cuves. L'envaisselage des moûts et leur transport aux cuves sont à la charge du vigneron.

Le cahier des charges indique également quelle sera la méthode de vente des récoltes. Cette vente aura lieu aux

enchères ou à l'amiable. Le produit en est partagé par moitié entre les vignerons et les Hospices.

Mais la question des vins devant faire l'objet de la troisième partie, nous ne donnons ici, à son sujet, qu'une rapide analyse du cahier des charges dont nous poursuivons l'examen.

Nous avons vu, par l'étude des articles du contrat de vigneronnage, et la part des frais incombant au vigneron, et celle à la charge de l'Hôpital, soit dans la culture, soit dans la récolte ; à côté de ces dépenses, dont le poids se répartit entre propriétaire et cultivateur, il est tout un ensemble de frais généraux très lourds, qui, jusqu'à maintenant, furent uniquement supportés par l'Hôpital. Lui seul, en effet, assure l'entretien des immeubles où sont installés les cuveries, le pressoir, les celliers ; lui seul subvient aux traitements de ses employés, pour ne citer que les dépenses les plus importantes. Depuis 1905, date de la rédaction dernière du cahier des charges que nous étudions, l'Administration de l'Hôtel-Dieu a pensé, et cela avec raison, à mettre une partie de ces frais généraux à la charge des vignerons, lorsque ceux-ci réaliseront, par ouvrée de vignes productives, c'est-à-dire ayant atteint leur cinquième année, un revenu brut supérieur à soixante francs. Dans ce cas, les vignerons prennent leur part de ces frais à raison de dix pour cent de l'excédent. Il est tout naturel, en effet, que le vigneron, qui partage par moitié avec l'Hôpital le prix de vente, souvent si élevé, des bons vins de la récolte, participe aux frais qui assurent, d'une part, le fonctionnement de l'administration, et, d'autre part, le bon entretien du vignoble ainsi que la vinification.

Reste, pour en finir avec cette étude du contrat de vigneronnage, à connaître les conditions de sa résiliation.

Chaque année, au 15 octobre, le contrat peut être résilié par les deux parties contractantes, à charge, par l'une d'elles, d'en avertir l'autre trois mois à l'avance. Mais certaines conditions spéciales ont dû s'ajouter à cette clause de résiliation très simple, et ce, en raison de la reconstitution et des frais qu'elle entraîne.

Si donc la résiliation a lieu avant qu'une plantation ait atteint sa quatrième année, c'est-à-dire avant d'avoir donné aucun fruit, l'Hôtel-Dieu, qui reprend son domaine reconstitué par le vigneron, sans que celui-ci ait été payé de son travail par le produit lui revenant sur la vente des récoltes, l'indemnisera sur les mêmes bases indiquées plus haut :

Défoncement	(par ouvrée)	. . . . .	20 fr.
Plantation	(id.)	. . . . .	10 »
Culture	(id. et par an)	. .	10 »

Si cette résiliation a lieu après la quatrième année, l'Hôpital tiendra compte au vigneron de la somme de 60 francs par ouvrée, diminuée d'autant de fois 10 francs qu'il y aura eu de récoltes réalisées depuis cette quatrième année. L'indemnité, accordée au vigneron, ira donc en décroissant à mesure que l'on s'éloignera de la première année productive, à mesure, par conséquent, qu'il aura pu, par la vente des vins, rentrer dans ses frais de reconstitution ; elle s'éteindra complètement à la dixième année, époque à laquelle le bénéfice retiré par lui de la production doit l'avoir largement indemnisé.

Telle est la règle en cas de résiliation pour cause normale. Si cette dernière survenait par suite d'un cas de force majeure, maladie détruisant en entier la vigne, par exemple, les indemnités, dont nous venons d'indiquer le mécanisme, ne seraient plus dues aux vignerons, qui, participant pour une si large part aux bénéfices de l'exploitation des vignes de l'Hôpital, peuvent bien participer aussi, dans une certaine mesure, aux pertes qu'elles occasionnent.

Nous venons de voir ainsi toutes les clauses du cahier des charges que l'Hôpital et le vigneron acceptent l'un et l'autre. Or, la mise en action de ce contrat oblige l'Administration de l'Hôpital à toute une comptabilité et à une surveillance dont nous allons parler.

2° SURVEILLANCE DES VIGNERONS. — Comme cela a déjà été dit, en énumérant les rouages de l'Administration, le contrôle des actes des vignerons, la surveillance des terres est confiée à un Chef de culture. Son champ d'action est très vaste, puisque le domaine viticole de l'Hôpital s'étend sur le territoire de nombreuses communes des environs de Beaune. Se rendant sur les lieux, il vérifie le nombre de « coups » (1) donnés à la vigne ; s'assure des bons soins apportés à la fumure ; surveille la taille et les traitements spéciaux nécessités par la vigne ; prohibe les traitements nouveaux que voudrait essayer le vigneron, s'il juge ces derniers contraires à la bonne culture et dangereux pour le plant ; encourage les soins particuliers qui lui paraissent bons et avantageux.

---

(1) Le mot « coup » est un terme bourguignon qui signifie façon ou piochage.

Au moment de la récolte, il a le devoir de veiller à ce que la vendange soit faite aux époques fixées, point important pour la qualité des vins ; à ce que les raisins soient convenablement cueillis et conduits aux cuveries de l'Hôtel-Dieu. Quand il s'agit de reconstituer, il est là pour vérifier les travaux de défoncement, de plantation. C'est à lui qu'il appartient de se prononcer sur les greffes à employer. En un mot il est le défenseur des intérêts de l'Hôpital, en assurant la conservation et le meilleur rapport de ses propriétés viticoles. Il fait connaître à la Commission le résultat de ses inspections et sert d'intermédiaire entre elle et les vignerons.

3° COMPTABILITÉ VIGNERONNE. — *a*) C'est encore au chef de culture qu'incombe la tenue de la comptabilité des vignerons dont il a la surveillance. Les comptes sont classés par année. Chaque dossier annuel comprend les différents rapports, qui ont pu être faits à l'occasion des visites des vignes et un procès-verbal établissant les comptes de chaque vigneron. Pour chacun le compte est ainsi établi :

1° Relevé du compte antérieur ;
2° Sommes versées au vigneron, dues ou avancées ;
3° La part revenant au vigneron sur le prix de vente ;
4° Sa part dans les frais d'engrais ;
5° Sa part d'envaisselage ;
6° L'état du remplissage ;
7° La mention de l'escompte.

Après examen de toutes ces données, le compte est arrêté, signé, et par le vigneron, et par le président de la Commission.

Pour arriver à l'établissement de ce procès-verbal, le chef de culture dresse un grand tableau sur lequel figurent les noms de tous les vignerons. En face de ces noms, et dans des colonnes à ce destinées, il inscrit, à mesure que la succession des événements lui en fournit la matière, tous les chiffres qui serviront à faire les calculs pour le compte définitif, et, parmi les colonnes, nous en voyons une réservée au nombre de kilogrammes de raisins récoltés, une à la quantité de « queues » (1) de vins produits, une à leurs prix de vente, une pour la part du vigneron sur ce prix, une pour le coût des tonneaux, une pour la part du vigneron dans cette acquisition, etc...

Quand, après les vendanges, le tableau se trouve complet, le chef de culture convoque, pour un certain jour, ses vignerons, leur donne connaissance des chiffres qui y figurent. S'il est d'accord avec eux, tout est bien ; sinon, ensemble, ils recherchent d'où peut provenir l'erreur commise. C'est seulement après cette vérification que le chef de culture remet son travail à la Commission administrative, qui établit le procès-verbal, dont il a été question tout à l'heure, pièce officielle conservée par l'Hôpital. La Commission convoque alors les vignerons à une de ses séances et fait signer à chacun d'eux son compte, par lui approuvé.

Ledit procès-verbal reste à l'Hôpital, mais chaque vigneron, qui doit tenir, lui aussi, à avoir ses comptes à

---

(1) Terme essentiellement bourguignon. La queue vaut deux pièces, soit 456 litres. Cette expression ne s'emploie qu'à propos des vins fins, et sert pour eux, même à la vente des vins des Hospices, d'unité de mesure pour les transactions.

sa disposition, possède un petit carnet sur lequel on inscrit les éléments principaux du procès-verbal.

Ce carnet, outre les services qu'il rend à son détenteur, pourrait, du reste, en cas de destruction de la pièce officielle, par suite d'un accident quelconque, servir à reconstituer les dossiers de l'Administration.

Les paiements sont ensuite effectués, tant aux vignerons qu'aux fournisseurs, par le Receveur des Hospices, sur présentation de mandats délivrés par la Commission.

Toute la comptabilité est soumise à l'approbation de la Cour des Comptes.

b) Sur le grand tableau dont il a été question plus haut, se trouve une colonne dont il n'a pas été parlé. Elle relate une pratique particulière, qui date seulement de l'année dernière (1909). Il s'agit là d'une véritable association de secours mutuels, organisée entre les vignerons, dont nous allons exposer l'origine et le fonctionnement.

En cette année 1909, les vignerons de Savigny avaient, par suite de la grêle, vu leurs récoltes complètement anéanties et par conséquent le prix de leur travail annulé. Touchée de cette situation, et sur la proposition du chef de culture, la Commission conçut l'idée d'une caisse commune alimentée par un prélèvement sur les prix de vente des vins, atteignant un chiffre déterminé et dont les fonds serviraient à indemniser les vignerons malheureux. L'idée fut communiquée aux intéressés qui comprirent les bienfaits d'une telle mutualité et acceptèrent la proposition.

Cette sorte de tontine, établie entre les dix-huit vignerons des Hospices, met chacun d'eux dans une situation qui présente quelque analogie avec celle de l'Hôpital ; en effet, si le revenu est, dans son ensemble, souvent sauvegardé contre certaines intempéries, c'est qu'il est très rare que son domaine vignoble, réparti en des lieux parfois assez éloignés les uns des autres, soit en entier improductif et que dès lors il s'établisse une sorte de compensation entre les pertes pouvant être subies d'un côté et les gros bénéfices pouvant être réalisés de l'autre. Pour les vignerons, la situation est toute différente. Si, comme nous le supposerons, la récolte de Pommard est anéantie, celle de Corton superbe, il n'y aura pour eux aucune compensation. Dans une telle hypothèse, le ou les vignerons de Pommard n'auront aucun profit, ceux de Corton réaliseront de gros bénéfices.

Et c'est cet état de chose que l'on a cherché à corriger. Nous disons corriger seulement et non pas supprimer, car pour obtenir ce dernier résultat et faire aux vignerons une situation identique à celle des Hospices, il faudrait admettre l'organisation d'une bourse commune pour tout le corps des vignerons, où se concentreraient les sommes leur revenant sur les produits des ventes, pour, ensuite leur être distribuée par parts égales.

Or, ce procédé est impossible par suite des différences de qualité, des différences d'étendue de vigneronnages et par conséquent des différentes difficultés de culture. Ce serait même un système injuste, car, indépendamment des phénomènes naturels, gelées, grêle, etc..., d'autres causes, celles-là dépendantes de la volonté du vigneron, peuvent modifier la valeur et l'importance de la récolte

et qu'on pourrait, avec lui, aboutir à favoriser la paresse et l'indolence des uns en les faisant participer aux fruits du bon travail des autres.

On a donc tenté une simple correction à la situation antérieure et voici comment : on a évalué le produit moyen de la vente de la récolte de l'année, produit représentant pour le vigneron une bonne rémunération de son travail et de ses peines. Si le prix de vente de la récolte de tel ou tel cru dépasse ce chiffre moyen, le vigneron favorisé versera à une caisse commune un tant pour cent (2 °/°) sur l'excédent du prix moyen fixé. Les sommes, ainsi obtenues, seront ensuite réparties entre les vignerons, qui, pour une raison ou pour une autre, admise par l'Administration, n'auraient pas tiré de la vente des récoltes un profit atteignant un minimum également déterminé par le Conseil.

Ce prélèvement de 2 °/₀, qui peut paraître, au premier abord, bien faible, est cependant suffisant (et cela grâce aux prix très élevés obtenus par les vins des Hospices de Beaune) pour indemniser les vignerons les moins favorisés. Il va sans dire qu'en cas de destruction générale de tous les crus, le système ne protégerait plus le vigneron qui, comme l'Hôpital lui-même, devrait supporter ses malheurs sans murmurer. Mais, la grêle, qui est une des causes les plus fréquentes de perte des récoltes, est presque toujours locale. Le système proposé et admis trouvera donc une heureuse application.

4° ACHAT DES FOURNITURES. — Par le cahier des charges, l'Hôpital se réserve le droit de procurer à ses vignerons : d'une part, les tonneaux, d'autre part, les engrais et les ingrédients nécessaires aux traitements

spéciaux. Devons-nous voir là un reste de l'ancien système des avances ? Peut-être la raison de tradition doit-elle entrer en ligne de compte, mais elle n'est pas le seul motif du maintien de cette coutume ; la raison en est plutôt dans un principe d'économie et de bonne administration.

Qu'il s'agisse de tonneaux, qu'il s'agisse d'engrais chimiques ou de fumures naturelles, l'Hôpital a tout intérêt à faire lui-même toutes les acquisitions. Devant fournir les engrais à ses vignerons, devant assurer l'envaisselage des récoltes, il peut acheter tonneaux et engrais en assez grande quantité, ce qui est toujours plus avantageux, producteurs et marchands faisant, on le sait, des avantages appréciables aux gros acheteurs. De plus, l'Hôpital emploie un procédé qui ne pourrait être utilisé par chaque vigneron, en particulier, le système des adjudications. Tous les fournisseurs se trouvant mis en concurrence, feront des offres plus avantageuses, se contenteront de bénéfices moins élevés et livreront aux Hospices tonneaux et engrais aux meilleures conditions possibles. Et c'est encore parce que l'Hôpital tient à la qualité de tout ce qui lui est fourni, qu'il se réserve le droit des achats. Du reste, les vins de l'Hôpital sont toujours vendus avec les fûts ; ceux-ci doivent plaire aux acheteurs et pouvoir supporter les voyages. En outre, il est essentiel que le bois employé pour leur fabrication soit de bonne qualité, puisqu'il peut avoir une grosse influence sur les vins.

Quant aux engrais, s'ils sont achetés aussi par l'Hospice lui-même, ce n'est pas seulement pour que celui-ci puisse le faire à de meilleures conditions, mais aussi

pour les avoir de meilleure qualité. Il est essentiel, en effet, que les fumures soient bien choisies, leur mauvaise composition pouvant compromettre la nature et la productivité du terrain.

Enfin, à toutes ces raisons de culture et d'économie, il faut ajouter la force d'une vieille coutume, dont la persistance s'explique par l'avance considérable et souvent supérieure aux ressources des vignerons, exigées pour ces différentes acquisitions.

5° AVANCES. — La situation du vigneron en général a beaucoup changé. Il n'est plus le travailleur misérable du xv^e^ siècle. Mais celui de l'Hôpital, qui profite de la grande renommée et du succès des ventes de ses vins, est encore aujourd'hui, relativement aux autres, un « privilégié ». Pour lui, le besoin des avances se fait certainement moins sentir qu'autrefois ; mais, cependant, un article du cahier des charges est intitulé « Avances ». Ces dernières ne peuvent dépasser 16 francs par ouvrée. Rarement les vignerons font appel à cette faculté. Toutefois, l'Administration tutélaire des Hospices reste là pour les aider en cas de besoin. Il ne s'agit évidemment plus de lui avancer quelques francs pour l'achat d'une paire de chaussures ou d'un chapeau, mais, de leur permettre, en attendant la récolte prochaine, de supporter, soit les frais de transport du fumier, soit ceux de la vendange et autres travaux qu'il ne fait généralement pas sans le secours de bras étrangers.

CHAPITRE QUATRIÈME

LE MODE DE CULTURE « A MOITIÉ FRUITS »

SOMMAIRE. — 1° **La culture « à moitié fruits » :** Ses inconvénients ; les remèdes qu'on peut y apporter ; ses avantages en général ; comment elle est jugée par le propriétaire et par le vigneron ; son application par l'Hôpital. — 2° **Modifications possibles au contrat de métayage.**

A consulter : LEROY-BEAULIEU : Traité théorique et pratique d'économie politique. — Dr LAVALLE : Histoire de la Côte-d'Or.

1° LA CULTURE « A MOITIÉ FRUITS ». — Dans la partie historique, nous avons déjà, au sujet de l'ancien mode d'exploitation du domaine de l'Hôpital, mode d'exploitation en présence duquel nous nous trouvons encore actuellement, parlé des avantages et des inconvénients du système « à moitié fruits » ou « métayage ». Nous les rappellerons rapidement.

Les reproches que l'on adresse généralement au métayage sont tantôt d'ordre théorique, tantôt d'ordre pratique :

Pour faire une répartition équitable des produits entre le travailleur et le propriétaire, pour attribuer à chacun la part exacte qui, théoriquement, devrait lui revenir, il faudrait tenir compte des difficultés de culture plus ou moins grandes, du climat plus ou moins favorable, de la fertilité plus ou moins développée du terrain ; or, le

métayage, tel qu'il est adopté en pratique, qu'il s'agisse de culture de vignes ou de culture agricole, ne tient pas un compte rigoureux du revenu du sol, puisque, quelle que soit la région où il est appliqué, les parts du propriétaire et de l'exploitant sont fixées d'après les mêmes proportions.

Le métayage est « une culture routinière et uniforme » (1) plus propice à une culture stationnaire qu'à une culture progressive et scientifique (2). Il est certain, en effet, que propriétaire et métayer auront une tendance à la routine et éviteront les améliorations dispendieuses et hasardées ; mais, pour apprécier exactement cet inconvénient du métayage, il faudra tenir compte, semble-t-il, de la culture auquel il s'applique et de l'importance des modifications qu'on peut lui apporter. Or, la culture de la vigne, qui nous occupe, paraît être précisément routinière et uniforme ; depuis plusieurs siècles, le vigneron fournit le même travail, en dehors toutefois des traitements spéciaux nécessités par les maladies : mildew, oïdium, etc.

A ces deux inconvénients plutôt théoriques et qui, la plupart du temps, ne sont envisagés ni par le propriétaire ni par le métayer, s'en ajoutent d'autres essentiellement pratiques.

Ne nous occupant du métayage qu'en matière viticole, nous trouvons, si nous nous plaçons au point de vue du propriétaire, trois dangers à redouter : l'épuisement du sol, la perte du plant et la fraude au moment de la récolte.

---

(1) et (2) Leroy-Beaulieu. *Traité théorique et pratique d'Economie politique*, tome II, page 23.

L'épuisement du sol pourra résulter d'un défaut de culture, d'un excès de provignage, d'un manque de fumure. Il est vrai, quant à ce dernier point, que, dans la plupart des cas, le propriétaire fournit les engrais, mais ces derniers peuvent être mal employés ou détournés par l'exploitant peu consciencieux.

La perte du plant peut provenir d'une taille trop longue qui l'épuise par surcroît de production.

Enfin, le vigneron malhonnête peut, au moment de la récolte, en détourner une partie et diminuer par là la quantité à partager.

Or, ces trois dangers sont facilement évités par le propriétaire qui doit s'intéresser au travail et à la culture de son bien, puisque son gain annuel et surtout la conservation de son capital sont en jeu. D'ailleurs, en choisissant des vignerons présentant toutes garanties morales, ayant une sérieuse connaissance de leur métier, on apporte le remède aux inconvénients signalés.

Si l'on se place au point de vue du vigneron, le danger par lui encouru est peut-être encore plus grand. Il faut compter avec les années de récolte nulle, avec la mévente, qui laissent parfois, malgré un travail assidu et pénible, le malheureux métayer et sa famille sans rémunération et sans ressources.

Il y a donc, évidemment, là, une situation difficile, à laquelle il est indispensable de remédier si l'on veut adopter le métayage et trouver des métayers.

Aussi, a-t-on cherché à éviter cet état de chose et proposé divers remèdes.

Les uns se sont attachés à modifier le contrat-type du

métayage et nous verrons plus loin en quoi consiste cette modification (1).

Les autres ont adopté le système des avances, c'est-à-dire l'obligation pour le propriétaire d'avancer à son vigneron, jusqu'à un maximum préalablement déterminé, et dans un but bien établi, les sommes dont il pourrait avoir besoin et dont il lui sera naturellement tenu compte au règlement définitif.

Tels sont, d'une manière générale, les inconvénients du métayage et les remèdes qu'on peut lui apporter.

Ceci dit, si nous nous adressons tour à tour au vigneron et au propriétaire pour connaître leur opinion sur ce contrat de culture et que nous leur demandions : Le système « à moitié fruits » pour la culture des vignes est-il avantageux ?

Le vigneron, tout d'abord, fera certainement la distinction suivante : S'agit-il de vignes ordinaires ou de vignes fines ? C'est, qu'en effet, la réponse qu'il nous fournira variera avec la qualité des vins obtenus. Pour les vignes de la plaine, ou même les vignes ordinaires de certaines parties moins privilégiées de la Côte, dont le rendement peut être plus fort en quantité, mais reste très inférieur quant à la qualité, sa réponse sera négative. En voici la raison : le travail, que notre vigneron aura à fournir pour la culture de cette vigne ordinaire, sera le même que celui à dépenser dans celles de meilleure qualité ; l'entretien sera aussi pénible et le résultat bien différent. Le vin se vendra mal, restera, parfois, de longs mois dans les celliers avant de trouver acheteur ; son prix de

---

(1) Voir infra page 107.

vente sera minime et, dès lors, la part à laquelle il aura droit sera pour lui une rémunération de son travail qu'il jugera insuffisante. Il préférera, avec raison, louer ses bras moyennant un salaire annuel fixe, sans prendre part aux produits. L'on comprendra mieux encore ce raisonnement, si l'on ajoute, aux ennuis occasionnés par les vins mal vendus ou entassés dans les caves, les soucis que procure l'absence totale ou presque totale de récolte, dont nous avons malheureusement de nombreux exemples durant ces dernières années.

S'agit-il au contraire de vignes fines, sa réponse pourra être affirmative (1) ; les conditions ne sont plus du tout les mêmes. Le vigneron, qui passe, avec un propriétaire de bons vins, un contrat de culture « à moitié », se trouve immédiatement, sans bourse délier, à la tête d'un domaine de grande valeur dont il récoltera la moitié des fruits. Il devra travailler, prendre soin du terrain ; mais, cette fois, plus de mévente à redouter, les vins qui méritent réellement le titre de « Bourgogne » ont leur écoulement assuré et rémunérateur. Son travail sera largement payé par le prélèvement de sa part. Son gain, évidemment, sera diminué par les mauvaises années (la grêle, la gelée, les maladies n'épargnent pas les vignes fines), mais les gros bénéfices d'une année favorable lui permettent de patienter et d'attendre sans trop souffrir. Si, telle peut être la réponse du vigneron au sujet des bons crus de la Côte, plus affirmative encore

(1) Nous disons « pourra être affirmative », parce que, en raison des aléas et des charges actuelles, le propriétaire qui, lui, consentirait volontiers à adopter ce système de culture, trouvera difficilement des vignerons disposés à l'accepter.

sera-t-elle quand il s'agira des grands vins des Hospices dont nous verrons, dans la troisième partie, la grande renommée et l'écoulement facile.

Et maintenant, adressons-nous au propriétaire, et, tout d'abord, au propriétaire de vignes ordinaires. Celui-là nous fera sans doute une triste réponse ; ni un système, ni l'autre ne lui sera très avantageux. Qu'il fasse cultiver ses vignes « à l'argent » (1), étant donné la crise actuelle qui sévit sur les vins ordinaires, il aura grand'peine à se défaire de ses récoltes et devra les abandonner pour un prix dérisoire. Bien heureux, si, en établissant ses comptes de fin d'année, il équilibre son budget ; même s'il cultive ses vignes seul, il ne pourra réaliser qu'un petit bénéfice. Qu'il fasse cultiver ses vignes à « moitié fruits » (et encore faudra-t-il qu'il puisse trouver un vigneron consentant, ce qui sera difficile), sa situation sera peut-être un peu meilleure. Il ne touchera que la moitié de la récolte, il est vrai, mais sera dispensé de payer les frais de culture, de plus en plus onéreux.

Si, au contraire, le propriétaire, auquel nous nous adressons, est à la tête d'un domaine de vignes fines, deux situations peuvent se présenter : ou son domaine est de peu d'étendue et seul il en assurera la culture et alors la question du métayage ne se pose pas pour lui ; ou son domaine l'oblige à avoir recours à des vignerons. Dans ce cas, si l'appât seul d'un gros bénéfice le guide, il fera faire ses vignes « à l'argent », jugeant qu'ainsi son

---

(1) Expression bourguignonne qui signifie faire cultiver moyennant un salaire fixe.

domaine sera d'un plus beau rapport. Il est probable, en effet, que la moitié du prix de vente de la récolte qu'il devrait abandonner à ses vignerons, s'il faisait cultiver à « moitié », dépassera de beaucoup le salaire annuel qu'il devra leur donner pour faire entretenir ses vignes. Mais si, plus sage et plus prévoyant, moins avide de gain immédiat, il songe à l'avenir, il adoptera le système « à moitié fruits ». Et c'est ainsi qu'agit l'Hôpital.

Il a compris que rien n'est un gage plus sûr du bon travail d'un individu que l'intérêt qu'il peut y trouver. Il a su s'attacher des collaborateurs d'une parfaite probité, et stimuler leur zèle par les faveurs qui leur sont accordées ; il a prévu dans le cahier des charges qui sert de base au contrat tous les points de détails qu'il fallait préciser ; il a organisé une surveillance rigoureuse sur les travaux ; il a admis le système des avances qui vient en aide à ses métayers dans les mauvaises années.

Certes, l'Hôpital abandonne à ses vignerons la moitié de ses revenus ; mais, si ses revenus sont ce qu'ils sont, il le doit sans aucun doute à la manière dont son domaine est cultivé et entretenu ; il le doit, en un mot, à son système de métayage très bien étudié, ménageant ses propres intérêts et ceux des vignerons.

2° MODIFICATIONS POSSIBLES AU CONTRAT DE MÉTAYAGE. — Si nous nous reportons aux statistiques dressées par les soins du Ministère des Finances, nous relevons, quant aux modes d'exploitation de la vigne en Côte-d'Or, les chiffres suivants, résultant de l'enquête décennale de 1892 :

		Milliers d'hect.
Superficie cultivée directement par le propriétaire avec ou sans l'aide d'autrui		19.4
Superficie cultivée indirectement	fermage	5.7
	métayage	1.6

L'examen de ces chiffres nous montre le métayage, après avoir été très en vogue autrefois, n'être plus, depuis bien des années déjà, qu'un mode de culture exceptionnelle. De plus en plus, les exemples de son emploi deviennent rares. La raison, nous l'avons donnée, c'est que le vigneron ne veut plus en accepter les conditions, trop exposé qu'il est à travailler durant toute l'année sans toucher la moindre rémunération de ses peines. Les faits, évidemment, lui donnent raison et justifient la défaveur qu'il accorde au métayage.

Aussi, pour pallier aux graves inconvénients de ce contrat et pour en conserver cependant les avantages, a-t-on imaginé un moyen intermédiaire entre la culture « à l'argent » et le métayage proprement dit. Avec ce nouveau système, le propriétaire donne le fonds, le vigneron son travail ; mais, au lieu de prendre comme salaire la moitié des récoltes, celui-ci ne prendra plus, sur les produits, qu'un tiers, qu'un quart, suivant les conventions adoptées ; en revanche, il touchera, d'autre part, un salaire annuel fixe de tant par ouvrée cultivée. Par ce procédé, le vigneron se trouve protégé contre le danger d'une très grande réduction ou même d'absence totale de revenu, puisqu'il est assuré d'une rémunération fixe, qui, pour être normale, doit équivaloir au minimum de la somme nécessaire à son existence. D'un autre côté, il restera intéressé à la culture et au bon rendement du terrain, puisqu'il participera encore à la récolte.

Cette convention oblige, il est vrai, le propriétaire à débourser une somme plus forte; mais il conservera, du moins, la garantie de bonne culture de son fonds, principal avantage que nous trouvons dans le métayage.

Les exemples de cette forme de contrat sont assez rares, propriétaires et vignerons s'entendant difficilement sur la question pécuniaire, et, du reste, le cultivateur, étant donné la hausse de la main d'œuvre, préfère encore travailler moyennant un salaire fixe et prétend n'avoir aucun avantage à participer aux récoltes si peu souvent rémunératrices. Cependant quelques cas d'application de ce procédé pouvaient être, ces annnées dernières encore, signalés dans les environs de Beaune, à Blagny et à Bligny.

Un autre procédé, s'écartant encore davantage du métayage, est celui adopté pour l'exploitation du Clos-Vougeot depuis 1855 jusqu'à son morcellement. D'après lui, les vignerons recevaient bien du propriétaire un salaire fixe de tant par ouvrée, mais étaient cependant intéressés et encouragés à une bonne culture par une gratification de cinq francs par pièce de vin, remplie au 30 novembre de l'année en cours (1).

Ce système assez spécial paraît aujourd'hui abandonné. C'est que cette gratification est une charge assez lourde pour le propriétaire, puisqu'elle vient s'ajouter au

---

(1) Extrait du Règlement de Culture du Clos-Vougeot, publié par M. le Dr Lavalle, dans son ouvrage *Histoire de la Côte-d'Or* : « Si donc la récolte est de 100 pièces de vin, la somme qui sera versée aux vignerons sera de 500 francs, somme qui sera répartie entre eux proportionnellement au nombre d'ouvrées cultivées par chacun.

prix de culture en usage. Pour présenter quelque avantage, cette allocation supplémentaire devrait coexister avec un prix de culture réduit; mais, ce serait alors retomber dans les inconvénients du système « à moitié » et le vigneron, craintif, préfère un salaire fixe et assuré un peu moins fort à la chance aléatoire d'une rémunération plus avantageuse.

En résumé, le système d'exploitation directe par le propriétaire, soit seul, soit avec l'aide d'ouvriers ordinaires, sans participation par eux aux bénéfices, est le seul couramment adopté, et le Domaine de l'Hôpital offre, pour ainsi dire, un exemple unique, dans la Côte, d'exploitation viticole par le vieux procédé de la culture « à moitié fruits » qu'il n'a jamais abandonné et dont il a toujours eu à se féliciter.

TROISIÈME PARTIE

LES VINS DES HOSPICES

CHAPITRE PREMIER

NOTIONS GÉNÉRALES SUR LA VIGNE

Sommaire : 1° **La Vigne :** Gamays et Pinots ; influence du climat, du sol, temps favorable. — 2° **Maladies de la Vigne :** Oïdium, Mildew. — 3° **Phylloxéra :** *a)* ses ravages ; reconstitution des vignes. — *b)* Pertes pour les propriétaires et en particulier pour l'Hôpital.

A consulter : Germain-Martin, La Côte-d'Or. — Tableau des prix des vins des Hospices.

1° LA VIGNE. — Si loin que l'on remonte dans l'histoire de la vigne, l'on ne trouve trace que de deux grandes catégories de cépages : les « *pinots* » qui produisent les grands vins, et les « *gamays* » qui donnent les vins ordinaires. Les vins blancs, même, ne forment pas une classe spéciale. Ils apparaissent seulement comme une variété : ici, le plant commun qui est le *gamay* blanc, et là, le plant fin qu'on nomme l'*aligottier*.

Mais, tandis que le *gamay* est un plant qui se plaît dans la plaine, c'est-à-dire dans les terrains forts, l'autre

réclame un terre légère et calcaire ; et ce qui contribue davantage encore à sa réussite, c'est la présence dans le sol d'oxyde de fer, d'acide carbonique et de potasse.

La Côte, qui s'étend de Dijon à Santenay, offrant cette composition spéciale de terrain, l'on comprend que le *pinot* s'y est admirablement développé, donnant, suivant la richesse de la terre en l'une ou l'autre de ces matières et l'exposition aux rayons du soleil, un vin plus ou moins savoureux.

Ajoutons que le *pinot* ne redoute pas trop les gelées d'hiver, qu'il peut sans danger supporter un abaissement de température de 15 degrés au-dessous de zéro, et que notre région climatérique lui fut toujours propice.

La Côte-d'Or réunissait donc toutes les conditions favorables (sol, climat, exposition) à ce plant délicat et particulier que l'on chercha en vain à acclimater sous le ciel, pourtant si clément de l'Italie (1)

Et c'est précisément cet ensemble de conditions favorables qui a fait acquérir à nos vins la réputation mondiale qu'ils ont toujours conservée. Leur valeur prend naissance, non seulement dans leur qualité exceptionnelle, mais encore dans l'impossibilité de toute concurrence, ce qui ajoute au succès des vins de l'Hospice, lesquels comptent parmi les meilleurs. Plus loin, nous verrons quels autres éléments ont contribué à leur réputation particulière.

Quant au commerce de nos vins, il fut autrefois plutôt d'intérieur que d'exportation ; il ne s'étendit de plus en plus qu'à mesure que les relations furent facilitées et les

---

(1) Germain-Martin, *La Côte-d'Or*, page 259.

expéditions devenues possibles. C'est ce qui explique que les « Bourgogne », malgré leurs qualités, restèrent longtemps à des prix si modestes ; relations et moyens de transport étant excessivement difficiles, le commerce ne pouvait être très étendu.

Les années, et même les siècles, passèrent sans qu'il y eût dans la culture de la vigne d'autres incidents que les bonnes et les mauvaises récoltes. Les gelées de printemps qui enlèvent les tendres bourgeons, les pluies trop fortes qui, empêchant la fleur de se féconder, font couler le raisin, la grêle qui hache la récolte, etc.... réduisent considérablement le nombre des bonnes années, dont la moyenne n'est guère que de une sur cinq. Néanmoins, propriétaires et vignerons s'accommodaient parfaitement de cette situation, et la culture de la vigne se continuait toujours la même.

On piochait les vignes trois fois pour enlever les herbes ; on plantait les échalas fin avril après le premier « coup » ; on accolait à mesure que les pampres grandissaient.

En mai, on faisait les « provins » (1) pour garnir les places vides. Enfin, après les vendanges, on arrachait et

---

(1) Le « provinage » consiste à coucher un vieux cep en terre et à faire avec deux de ses sarments, deux pieds nouveaux, qui prennent, à leur tour, racines tout en se nourrissant par le vieux plant. C'est le moyen employé pour entretenir les vignes et garnir les places vides.

Aujourd'hui, ce mode de remplacement n'est plus possible, si l'on veut conserver le bénéfice de la greffe sur plant américain, le provinage reproduisant le plant français (attaquable par le phylloxéra), puisque les racines nouvelles se forment au-dessus de la greffe.

entassait les échalas, devenus inutiles. L'année suivante on recommençait, après s'être reposé un peu, l'hiver, en préparant au coin du feu les « paisseaux », en racommodant les outils et surtout les paniers et les hottes.

Enfin, si ce n'était pas des temps très heureux, les privations étant toujours bien grandes, c'était du moins une époque calme et sans grands soucis. Le vigneron, « après avoir consciencieusement taillé, pioché et lié sa vigne, pouvait attendre les richesses que lui apportait l'automne, s'en remettant à la Providence pour les risques des gelées printanières et de la grêle » (1). Il savait bien ce qu'il fallait pour que sa récolte fût bonne et abondante et il l'espérait. Pour lui, et c'était vrai, il fallait surtout le hâle de mars, de la chaleur qui active la fécondation de la fleur, quelques pluies pour aider à la maturation et, enfin, le soleil pour les vendanges.

A propos de toutes les circonstances de la vie, nos anciens avaient des proverbes et, dans un rude, mais énergique patois, ils ont fixé les conditions essentielles pour obtenir une bonne récolte :

Mon Dieu, présarvez-neus
D'un mars meu
D'une Saint-Jean plante cheus
Et d'un aost seu (2).

Hélas ! très souvent, cette prière n'était pas exaucée;

---

(1) Germain-Martin, *La Côte-d'Or*, page 260.

(2) Mon Dieu, préservez-nous
D'un mars mouillé
D'une Saint-Jean humide
Et d'un août sec.

au contraire, comme aujourd'hui. la pluie tombait quand il eût fallu du soleil et inversement.

Mais, plus sages que les propriétaires d'aujourd'hui, ils appliquaient cet autre adage :

Plante ta vigne dans le coteau
Sème ton blé entre tarau
Pour sûr, tu ne t'en trouveras pas mau (1).

évitant ainsi les gelées tant redoutées et si fréquentes dans les vignes basses.

En tous cas, si le vigneron ne faisait pas toujours de bonnes années, il restait philosophe, se disant qu'une mauvaise vendange peut être suivie de deux ou trois bonnes récoltes et, d'une manière générale, était bien récompensé de sa peine. « Telle était la vie du vigneron sous le Premier Empire, alors que le vin de Bourgogne était recherché par toutes les grandes tables étrangères » (2). Et cela continua. En 1858, 1859, on fit même des vendanges dorées sur la Côte; l'argent abondait et l'on ne cherchait de meilleur placement que l'acquisition des quelques parcelles de vignes qui étaient mises en vente.

2° MALADIES DE LA VIGNE. — Mais, malheureusement, le mal vint peu après. L'oïdium, cette maladie qui s'attaque à tout le cep, se manifeste par des taches blanches et anéantit en si peu de temps une récolte, gagna nos régions. En 1853, il fit des ravages considérables dans le midi et vint chez nous quelques années

---

(1) Plante ta vigne sur le côteau.
Sème ton blé entre fossés
Pour sûr, tu ne t'en trouveras pas mal.

(2) Germain-Martin, *La Côte-d'Or*, page 26 .

plus tard. Toutefois, ce cryptogame, auquel il faut beaucoup de chaleur, ne se répandit pas trop; il s'attaqua surtout aux treilles bien exposées, et put être facilement combattu par le soufre.

Une autre maladie, plus terrible pour notre contrée, puisqu'elle aime l'humidité, fit son apparition : c'est le mildew ou mildiou. Cet autre cryptogame qui, lui, s'attaque aux feuilles, les détruit rapidement et prive ainsi le cep de la vigueur dont il a besoin pour nourrir le raisin, compromit aussi fortement les récoltes. Le traitement contre cette maladie a été prévu dans les clauses du cahier des charges des vignerons et nous savons comment on peut en triompher.

3° LE PHYLLOXERA. — *a*) Quoiqu'il en fût, ces maladies étaient relativement peu à craindre, puisque l'une était bénigne en nos régions et qu'un remède très efficace existait contre l'autre. D'ailleurs, le travail supplémentaire nécessité par l'application de ce traitement fut assez facilement accepté, parce qu'il était assez simple et peut-être parce que l'on tint compte de l'économie de temps réalisée dans la culture grâce à l'adoption des fils de fer, supprimant les échalas et leur entretien, grâce à la pratique du labourage à la charrue, remplaçant la pioche et la houe.

Mais survint le phylloxera, fléau bien autrement grave pour les viticulteurs. Des propriétaires du Midi, non contents de la lutte contre le mildew par le soufre, allèrent demander à l'Amérique des plants nouveaux et plus résistants. Or, ces plants étaient couverts de l'insecte dévastateur qui, sur eux, s'introduisit en France où il se propagea avec une rapidité foudroyante. Le

Midi, le Beaujolais, la Bourgogne, lui payèrent leur tribut.

Presque partout il fallut arracher.

« En 1875, on comptait 28.000 hectares de vignes dans l'arrondissement de Beaune ; en 1885, 18.000, et, en 1897, 13.000 » (1). Les plants fins disparurent comme les autres. La Côte, si belle autrefois par son vignoble, ne fut plus, pendant un instant, qu'un vaste champ de sainfoin.

Cependant, quelques propriétaires, tenant à leurs vieux ceps, respectables par la hauteur attestant leur longue vie, traitèrent leurs vignes, les fumèrent à outrance pour les conserver ; mais ils ne firent guère qu'en retarder la mort.

Heureusement, l'on put conserver quelques sarments de l'ancien plant pour les greffer sur des sujets américains qui, après avoir été la cause d'un si grand désastre, rachetèrent un peu leur crime en sauvant les viticulteurs. Mais le résultat attendu ne s'obtint pas vite. De nombreux essais furent nécessaires pour rechercher les porte-greffes s'adaptant le mieux à notre sol, car ils ne prospéraient pas tous également bien dans les mêmes terrains. D'où beaucoup de perte de temps et de grosses dépenses, parfois même inutiles.

« L'histoire serait longue de tous les essais qui ont été faits à ces différents points de vue, tentatives onéreuses, puisqu'elles ont souvent nécessité l'arrachage des premières plantations » (2).

---

(1) Germain-Martin, *La Côte-d'Or*, page 263.
(2) Germain-Martin, *La Côte-d'Or*, page 264.

Pourtant, de l'enquête faite par le Ministère de l'Agriculture, il résulte, qu'en 1904, l'arrondissement de Beaune avait déjà 16.000 hectares reconstitués.

b) Dans cette lutte contre le mal, l'Hôpital, en raison de la grandeur de son domaine, dut mettre et mit toute sa force et son action. Et les vignes disparues reparurent pleines de force. Il n'y eut plus qu'à en fixer l'entretien par des arrachages successifs, point que nous avons vu arrêté dans le contrat de vigneronnage. Toutefois, les charges de la reconstitution furent lourdes, et tandis que de nombreux propriétaires furent ruinés et durent hypothéquer leurs biens, l'Hôtel-Dieu, grâce à ses réserves, à sa bonne administration, et aussi au travail consciencieux de ses collaborateurs, les vignerons, sortit victorieux de la lutte et se trouve encore aujourd'hui à la tête du plus beau domaine de la Côte.

Néanmoins, le phylloxera fut pour lui une dure épreuve ; les pertes qui en résultèrent peuvent se ranger sous deux titres :

1) Absence totale ou presque totale de récolte pendant un certain laps de temps et par suite réduction très marquée du chiffre des revenus.

2) Frais nécessaires à la reconstitution.

1) Le terrible insecte ne se répandit pas partout avec la même rapidité. Certaines régions lui résistèrent plus longtemps que d'autres, mais cette résistance ne fut qu'une prolongation de l'agonie des vignes, qui, dès les premières atteintes du mal, s'affaiblirent et perdirent une grande partie de leur force productive. D'autre part, comme l'on ne se décida à arracher ces ceps séculaires et vénérables qui garnissaient la Côte que quand tout espoir fut abandonné, on peut, sans exagérer, évaluer à

trois années cette période de déclin des plants qui précéda leur arrachement, période pendant laquelle la récolte fut très faible.

Après l'arrachage, deux années s'écoulèrent encore pendant lesquelles on défonça, fuma et planta. C'était le minimum du temps à accorder comme repos à un terrain depuis si longtemps utilisé.

Enfin, les jeunes plantations réclamaient encore trois années pour arriver à produire.

En somme, on peut compter huit années pendant lesquelles la récolte fut sensiblement réduite ou nulle et le résultat total des ventes naturellement fort diminué (1). Heureusement pour l'Hôpital, les vins en général, et les siens en particulier, se vendirent facilement dans cette période de disette et trouvèrent acquéreurs à de beaux prix (2), ce qui atténua un peu la perte.

1) Quand l'Administration de l'Hôpital eut pris la résolution de l'arrachage, elle dut inscrire à son budget

---

(1) Le produit global des ventes annuelles des vins et eaux-de-vie de l'Hôpital atteint et dépasse fréquemment, dans les années normales, 100.000 francs ; or, nous relevons dans le tableau des vins les chiffres suivants :

Années	Produit global de la vente
1890.	52.372 50
1891.	52.435 »»
1892.	54.056 25
1893 année d'abondance étant donné l'état des vignes	111.748 75
1894.	49.132 50
1895.	41.525 »»
1896.	43.919 »»
1897.	48.650 »»

(2) Voir à ce sujet tableau des prix des vins (Annexes).

Année 1892, les prix de la queue varient entre 3.250 et 1.700 fr.
— 1893, — 3.620 et 1.200 fr.
— 1894, — 2.600 et 1.420 fr.
— 1895, — 2.420 et 1.300 fr.

annuel des crédits spéciaux en vue de la reconstitution. Ces crédits, suivant les besoins prévus, varient entre 5.000 et 15.000 francs par an, donnant une moyenne de 10.000 francs. Votés pendant une période de dix années, ils portent le chiffre des dépenses faites à 100.000 francs. La superficie des vignes reconstituées étant évaluée à 40 hectares, les frais de reconstitution d'un hectare atteignent donc environ 2.500 francs, et dans ce prix ne sont pas compris les frais de défoncement, de plantation, de culture qui, d'après le contrat, restaient à la charge des vignerons et peuvent varier entre 1.400 et 1.600 francs par hectare.

Ainsi donc, en outre de la diminution de revenus qu'il est difficile d'évaluer exactement, l'Hôpital et ses vignerons durent supporter une dépense approximative de 4.000 francs à l'hectare.

Par l'examen de ces chiffres, s'explique facilement l'appauvrissement de tous les autres propriétaires, qui durent, malgré l'absence de tous revenus, faire les avances énormes des frais de reconstitution. Pour ceux qui avaient des capitaux disponibles, ce fut le rachat de leur propriété, pour les autres ce fut la ruine.

L'Hôpital, par suite de la situation de ses propriétés en des régions différentes, ne vit pas ses vignes attaquées et détruites d'un seul coup par le phylloxera ; jamais il ne fut privé de toute récolte ; il put donc, chaque année, mettre en vente quelques pièces de vins, qui, en raison de leur rareté, atteignirent les hauts prix ci-dessus relatés. Et c'est grâce à eux, grâce aussi à la participation des vignerons aux frais de reconstitution, que l'Hôtel-Dieu a pu triompher et sortir victorieux de la lutte.

CHAPITRE DEUXIÈME

VINIFICATION — VENTE DES VINS

Sommaire. — 1° **Vinification :** *a)* Préparation des cuves, vendanges, concentration des récoltes à l'Hôpital, cuvage, envaisselage. — *b)* La Paulée. — 2° **Vente des Vins :** Adoption de la vente aux enchères ; procédure de la vente, publicité, dégustation ; le Grand Jour ; adjudications, conditions.

A consulter : Ed. Gasser, « En Bourgogne », La Vigne. — Cahier des charges du contrat de vigneronnage. — Cahier des charges des adjudications.

1° VINIFICATION. — *a)* Etudiant le contrat de vigneronnage, nous n'avons donné qu'une simple énumération des clauses du cahier des charges, relatives aux vins. Nous les reprendrons maintenant avec quelques explications.

L'Hôpital met à la disposition de ses vignerons tout le matériel vinaire dont ils peuvent avoir besoin pour la façon des vins. Mais, quand les cuves, bien que nettoyées avec soin après la dernière récolte, sont restées pendant de longs mois inoccupées et exposées à l'air, il est indispensable de prendre certaines précautions avant de s'en servir à nouveau. Un nettoyage sérieux est obligatoire pour les débarrasser de toute matière étrangère. « *Le* « *contingent des germes nocifs de la pourriture, de la*

« *grêle... n'est hélas ! que trop grand déjà ; évitons, par les* « *soins de propreté de l'augmenter, en nous servant d'outil-* « *lage contaminé. Faisons en sorte d'opérer avec le plus de* « *propreté possible...* » (1). C'est aux vignerons qu'incombe ce travail. Ils devront également vérifier l'étanchéité de tous les récipients destinés à être utilisés. Ils sont tenus, enfin, en ce qui concerne la préparation du matériel, de bassiner l'intérieur des cuves avec de l'eau-de-vie de marc, c'est-à-dire imprégner le bois de bon alcool, pour le débarrasser de toute impureté, avant de le mettre en contact avec le raisin. L'abreuvage est généralement fait une dizaine de jours avant la vendange ; ce n'est guère qu'au moment d'utiliser les cuves que l'on procède au bassinage. L'Hôpital est tenu à la fourniture de l'eau-de-vie nécessitée par cette opération.

A quelle époque vendangera-t-on ? C'est là une question très importante pour le viticulteur. « ... *Vendanger* « *dans ces conditions de maturation* (une énumération des « signes de maturité précède), *être favorisé d'un temps sec* « *et beau, mettre sous pressoir ou à la cuve un raisin non* « *détrempé et lavé par la pluie, partant bien chargé de tous* « *les germes de ferments que la nature a prodigués sur la* « *pellicule, voilà quel serait l'idéal* » (2). Ainsi donc, l'état atmosphérique, la maturité, sont autant de points qu'il est bon de prendre en considération. Sur cette matière, très sérieuse, l'Hôpital ne s'en est pas rapporté à l'initiative de ses vignerons. Toujours sous la surveillance et la tutelle protectrice de l'Hôtel-Dieu, le vigneron ne vendangera pas quand il voudra. La Commission

---

(1) et (2). Ed. Gasser, *En Bourgogne*, La Vigne, p. 75 et 76.

administrative a désigné, parmi ses membres, une sous-commission, qui, accompagnée du chef de culture, dont elle recueille les avis, se rend dans les différents vigneronnages, en constate l'état, tant au point de vue culture qu'au point de vue quantité et maturité de la récolte. De ces observations, elle dresse un rapport et, sur ce rapport, la Commission fixe la date des vendanges. Cette tournée de la Sous-Commission a lieu généralement quinze jours avant la date présumée.

Se conformant aux prescriptions de la Commission, le vigneron fera faire les vendanges à ses frais. Il prendra des vendangeurs, des voituriers pour assurer le transport de la récolte à la cuverie. Les raisins seront amenés à l'Hôpital en paniers. Le cahier des charges impose cette condition aux vignerons et ne veut pas qu'ils emploient l'autre procédé, en usage dans bien des points de la Côte, lequel consiste à écraser les raisins dans des tonneaux sur le bord de la vigne et à les amener ensuite dans des ballonges à la cuverie. L'Hôtel-Dieu, en effet, tient avant tout à l'authenticité de ses vins et malgré toute la confiance qu'il peut avoir en ses vignerons, il veut pouvoir s'assurer, avant de mettre le raisin en cuve et de procéder à la vinification, de l'état de la récolte à lui amenée.

C'est, du reste, dans cet ordre d'idées que l'Hôpital veut que toutes les récoltes soient concentrées dans ses magasins de Beaune. Une autre raison, d'ailleurs, milite en faveur de cette concentration : il peut arriver que la récolte de tel ou tel cru soit peu abondante, et que, pour cette raison, il y ait intérêt à réunir les produits de l'un avec ceux de l'autre (on sait, en effet, que le raisin

fermente beaucoup mieux en grande quantité qu'en petite). Ce procédé de réunion de plusieurs cuvées n'a, du reste, aucune importance pour la qualité des vins, le mélange n'ayant jamais lieu qu'entre des cuvées identiques. Pas d'inconvénient, non plus, pour la répartition du prix de vente de la cuvée obtenue, puisqu'à l'arrivée des raisins à la cuverie, les quantités amenées par chaque vigneron sont pesées et relevées par les soins de la Commission.

La concentration présente encore d'autres avantages : elle permet à l'Administration de veiller elle-même à la bonne vinification, travail réclamant de grandes précautions et ayant une grosse influence sur la qualité des vins. Le cuvage, par exemple, nécessite une surveillance constante ; et, sans cependant en arriver aux coutumes exagérées des vignerons d'autrefois, qui veillaient leurs cuves comme l'on veille un malade, l'Hôpital tient à ce que cette opération soit faite sous sa propre direction.

La vinification, d'après le contrat, est encore l'œuvre du vigneron. Il viendra à l'Hospice, procèdera à l'égrappage (1), surveillera sa cuve, suivra la fermentation, pressurera et fera tout le travail de la cuverie sous le contrôle de l'Administration et conformément à ses instructions. Une fois dans la cuve, la vendange commencera bientôt sa fermentation, soit environ trente-six heures après ; elle dure assez peu de temps, de cinq à dix jours, selon la température de la cuverie,

---

(1) « L'égrappage » consiste à séparer les grains de la grappe qui, si elle est en trop grande quantité, nuit à la qualité du vin.

qui doit être maintenue à un degré suffisant ; aussi, est-on souvent obligé de la chauffer. Puis, la fermentation étant considérablement ralentie, la « genne » (1), plus légère que le vin, remonte à la surface. Alors, pour déterminer une nouvelle fermentation, il faudra remettre cette genne en contact avec le liquide et, pour ce, on procédera à l'opération du foulage (2). Généralement, ce travail est renouvelé trois fois ; après quoi le vigneron tire la cuve. La genne, encore toute imbibée de son jus, malgré le vin qui en est déjà sorti, est portée sur le pressoir, où quelques tours de roue arriveront à la pressurer complètement. L'ensemble de ces opérations réclame, à peu près, une quinzaine de jours.

La méthode ci-dessus est celle employée pour la vinification du vin rouge ; les blancs ne passent pas par la cuve. Il faut éviter pour eux la macération de la genne, qui donnerait au vin une teinte jaunâtre, cause de dépréciation. Directement mis sur le pressoir, après avoir été cylindrés, les raisins sont écrasés de suite et le vin envaisselé aussitôt. Sa fermentation a lieu dans les fûts.

Les vins faits, restent les marcs, résidus du pressurage des récoltes rouges et blanches. Les vignerons doivent, avant leur utilisation, et ce sera là le dernier travail, les mettre dans des récipients, que l'on aura soin de fermer hermétiquement pour les priver d'air.

---

(1) La « genne » est le mot bourguignon employé pour désigner le marc.

(2) Le « foulage » est l'opération par laquelle on repousse au fond de la cuve le raisin monté à la surface pendant la fermentation.

Plus tard, l'Hôpital les fera distiller sous sa surveillance et obtiendra ces eaux-de-vie de choix qui, mises en vente en même temps que les vins, trouveront, comme eux, acquéreurs à des prix très élevés. Par le cahier des charges, l'Hôtel-Dieu s'est réservé la toute propriété de ces eaux-de-vie ; le produit de leur vente lui appartient en entier. Cette retenue paraît toute naturelle, si l'on songe aux grands avantages que laisse parfois aux vignerons la « culture à moitié » et aux gros frais généraux supportés par l'Hôtel-Dieu seul, pour l'exploitation du domaine.

Les vins, terminés, sont envaisselés et l'administration de l'Hôpital, qui a voulu contrôler les raisins à leur arrivée dans la cuverie, qui a minutieusement surveillé la vinification, exige la mise en fûts neufs et de bonne qualité, dont elle fait elle-même, comme autrefois, choix et acquisition. Elle veut ainsi éviter les tristes conséquences du mauvais état de la futaille ; c'est d'ailleurs une coutume adoptée par tous les propriétaires de vignes fines, de mettre leur récolte en tonneaux neufs, lesquels sont toujours en chêne, parce que le vin, par son contact avec ce bois, renfermant beaucoup de tannin, peut ainsi s'enrichir de ce principe qui souvent lui manque.

Les vins sont, dès lors, placés sous la surveillance du Chef tonnelier de la Maison. Ce dernier, jusqu'au jour de la vente, leur prodigue tous les soins nécessaires, assure le remplissage, et le vigneron, sans préoccupation de sa récolte qu'il sait en bonnes mains, peut se remettre à la culture de son vigneronnage.

b) « *La Paulée* ». — Mais, auparavant, et avant de reprendre son dur labeur, il va fêter la récolte.

C'est une pratique, très ancienne dans toute la Côte, et qui a, malheureusement tendance à disparaître, que de se réjouir un peu après la récolte. Quel beau jour que celui où l'on a recueilli le fruit de son travail ! Comme dans d'autres régions, il y a la fête des moissons, en Bourgogne, il y a la fête des vendanges, connue sous le nom populaire de « *Paulée* ».

Autrefois, la façon des vins terminée, le propriétaire réunissait ses vignerons et, après les avoir fait quelque peu festoyer dans la grange, où le vin nouveau coulait encore du pressoir, il les laissait se livrer aux joyeux ébats de la danse. Cette vieille coutume est perdue. Les ravages du phylloxera, les mauvaises années, supprimant les revenus, supprimèrent aussi la gaieté et ce fut la chute de cette jolie tradition. Cependant, bien des vignerons, avec quelques amis, font encore la « *Paulée* » ; mais cette fête n'a plus le même caractère.

Les Hospices de Beaune font aussi cette Paulée bourguignonne. Dans un grand banquet fraternel, les membres du Conseil d'administration et les vignerons se réunissent à l'Hôpital de la Charité. Resserrer les liens qui existent entre les vignerons, faire naître chez eux les idées de solidarité, si nécessaires à notre époque, rapprocher l'Administration des travailleurs et donner ainsi un témoignage de l'exploitation paternelle et tutélaire du Domaine de l'Hôtel-Dieu, tel est le but de ce banquet annuel.

2° LA VENTE DES VINS. — Nous avons vu que, pendant plusieurs siècles, la méthode employée par l'Hôpital pour la vente des vins, fut celle de la vente à l'amiable. Comme tout propriétaire, l'Hôtel-Dieu atten-

dait l'acheteur; celui-ci se présentait-il? Le Maître, et plus tard le Conseil d'Administration, débattait avec lui le prix de telle ou telle récolte et le marché était conclu. Le système en usage aujourd'hui, celui de la vente aux enchères, est de date récente. Il ne remonte qu'à 1859.

Entre ces deux procédés, vente à l'amiable et vente aux enchères, s'en est intercalée un autre, dont l'existence ne dura que peu. Ce fut un mode de transition et l'origine de celui actuellement adopté.

L'Hôtel-Dieu, dont les vignes étaient situées dans les meilleurs crus de la Côte, et les vins, très recherchés déjà, trouvait sans peine des acquéreurs pour ses récoltes. Aussi, son Administration eut-elle l'idée, afin d'obtenir plus grand profit, de vendre son vin par « soumissions ». La mise en vente des récoltes était alors annoncée non pas tant au public, mais plutôt dans le monde des négociants et même des seuls négociants de la région. Les quantités à vendre leur étaient indiquées et une date extrême leur était fixée pour faire parvenir leurs offres à la Commission administrative.

Chaque soumission était renfermée dans une enveloppe, n'ayant d'autres indications extérieures que le prix de l'offre faite. L'enveloppe portant la soumission la plus élevée était seule ouverte, à condition, toutefois, que cette soumission atteignit au moins le chiffre minimum fixé d'avance par la Commission. A l'intérieur, on trouvait le nom de la personne et l'adjudication était tranchée à son profit.

C'était un grand pas fait vers le système actuel. Le négociant désireux d'acquérir l'une des cuvées des Hospices, sachant qu'il allait être en concurrence avec ses

collègues n'hésitait pas, parfois, à faire soumission pour un prix assez élevé. Il existait ainsi entre eux une certaine émulation; mais ce n'était pas encore celle qui devait naître de la vente publique aux enchères. L'Hôpital le comprit et adopta le nouveau mode de vente.

Quelque temps avant le jour fixé et en présence des vignerons, qui sont tenus d'y assister sous peine d'une amende de cinq francs, la Commission procède à la dégustation. Chaque cuvée est goûtée, appréciée, sa valeur est discutée, puis le Conseil d'administration fixe un prix minimum au-dessous duquel le vin ne pourra être vendu.

Après quoi, on procède à la publicité. A cet effet, des affiches sont placardées dans la région, des prospectus distribués et lancés au loin. C'est que le caractère de la vente a complètement changé. De régionale qu'elle était autrefois, elle est devenue mondiale. Ces prospectus donnent le détail de toutes les cuvées, en indiquant les quantités en fûts, en hectolitres, font connaître les noms des vignerons correspondant à chacune d'elles, les noms de ceux sous le patronage desquels elles ont été placées. Pour honorer et commémorer les dons qui lui ont été si généreusement faits, l'Hôpital a, en effet, eu l'heureuse pensée de donner à ses meilleures cuvées les noms de ses bienfaiteurs.

Deux jours avant la mise aux enchères, généralement fixée au deuxième dimanche de novembre, les amateurs peuvent se présenter à l'Hôtel-Dieu et, moyennant une faible rétribution, exigée pour éviter l'encombrement, mais dont sont dispensés les acheteurs habituels des vins de l'Hôpital, on peut goûter les différentes cuvées. Le

matin de la vente surtout, l'affluence est considérable dans les celliers. A côté des personnes venues pour acheter, tout le commerce de la Côte et tous les propriétaires s'y donnent rendez-vous. Négociants et récoltants s'y rencontrent; on discute les prix de la récolte nouvelle et nombre d'affaires, indépendantes de celles des Hospices, se traitent ce jour-là. La vente des vins de l'Hôpital est l'occasion d'un grand meeting vinicole et la base des opérations commerciales de la Bourgogne.

Aussi, pour l'Hôpital et pour la ville de Beaune, c'est un grand jour que la Vente des vins des Hospices ; et, profitant de l'attrait qu'elle exerce sur les propriétaires, négociants, courtiers, tonneliers, le Comité de viticulture de la région organise, pour la même date, son exposition annuelle de vins, où les connaisseurs ne manquent pas de se rendre. De plus, tous les constructeurs d'articles de caves, pompes, etc... saisissent cette occasion pour exposer leurs marchandises et faire connaître leurs appareils. Ce jour-là, les hôtels regorgent de monde et notre tranquille petite ville paraît bien à tous comme la capitale de la Bourgogne, le centre des affaires vinicoles.

Les vins goûtés, le public se rassemble l'après-midi dans la grande cour d'honneur de l'Hôpital, décorée d'une façon simple et ravissante de superbes chrysanthèmes cultivés à l'Ecole horticole de l'Hospice de la Charité. Mais, tandis que dans la cour, messieurs et dames, venus en curieux, causent de choses et d'autres, les amateurs sérieux, ceux qui viennent avec la ferme intention d'acheter, et parmi lesquels figurent presque toujours les mêmes personnes, demeurent dans la grande salle du Conseil, où, sous la présidence du Maire de la

ville, se fait la vente aux enchères de toutes les cuvées dont l'ordre n'est pas réglé par la qualité, mais par tirage au sort ; et, là, nos négociants luttent entre eux et avec les étrangers, pour s'assurer la propriété de quelques pièces de vins, car c'est comme une véritable gloire d'être acquéreur à cette vente, dont le retentissement et la publicité sont considérables.

Quant au public, réuni dans les galeries et en bas dans la cour, il participe également, sans assister aux débats, aux opérations de la vente. Le prix d'adjudication de la queue de chaque cuvée lui est annoncé par de gros chiffres mobiles que l'on dispose dans un tableau à ce destiné. Et c'est avec attention, même avec une certaine émotion, que l'on attend la pose des chiffres indicateurs. Un « ah ! » admiratif salue généralement l'adjudication des cuvées les plus renommées et accueille toujours le prix de vente, surtout quand il est très élevé.

Mais, remontons à la Salle du Conseil et voyons comment et sur quelles clauses et conditions se fait la vente. Avant tout, remarquons (et cela résulte du cahier des charges qui sert de base au contrat de vigneronnage), qu'il est interdit, tant aux administrateurs qu'aux vignerons, de prendre part aux enchères.

Les cuvées sont à tour de rôle, mises en vente par le Président de la Commission. Les amateurs font des offres et sont, par là, juges du chiffre des mises à prix. Il va sans dire, cependant, que si ces offres n'atteignent pas le prix minimum fixé par la Commission, et qui reste secret, celle-ci se réserve de ne pas allumer les feux. Si donc l'offre est suffisante, les enchères sont reçues pendant la durée de trois feux et ne peuvent être inférieures

à vingt francs pour les vins et cinq francs pour es eaux-de-vie. Généralement la vente se fait par lots comprenant toute une cuvée, et toujours sur le prix de la queue, c'est-à-dire 456 litres ; rien, cependant ne s'oppose à ce que le Conseil d'Administration, au moment de la vente, ne divise une cuvée en plusieurs lots.

Le plus fort enchérisseur reste adjudicataire et doit naturellement se soumettre au cahier des charges, arrêté en séance de la Commission et publié au verso des prospectus, envoyés et distribués à tout amateur. Ces clauses et conditions, quoique arrêtées annuellement, sont, à peu près, toujours identiques ; elles sauvegardent les intérêts des Hospices et de ses vignerons. Nous extrayons les suivantes du cahier des charges adopté pour la dernière vente, celle de novembre 1909.

« Tout acquéreur, fournira, séance tenante, bonne et « solvable caution, domiciliée dans l'arrondissement de « Beaune ou un associé solidaire, lequel s'obligera à « l'entière exécution du cahier des charges. La Commis- « sion se réserve le droit, le cas échéant, d'exiger une « caution supplémentaire, si celle qui est fournie ne lui « semble pas suffisante et ce, jusqu'au paiement intégral « du prix de la vente » (article 2). Nul ne pourra être « dispensé de cette formalité qu'à la condition de payer « comptant ».

« Les prix des ventes des vins et des eaux-de-vie sera « payé entre les mains du Receveur des Hospices, savoir : « un tiers le 11 mars 1910, un tiers le 11 juillet suivant et « le dernier tiers le 11 novembre ».

« Tout acquéreur, qui payera comptant, bénéficiera « d'un escompte de 4 % net » (article 4).

« Tout terme, non acquitté à son échéance, produira « intérêt à 5 °/₀ jusqu'au jour du paiement, sans préju- « dice de l'exigibilité du paiement à son échéance » (article 5).

Obligé à de nombreux frais de vente, tant au point de vue de la publicité que de la dégustation, l'Hôtel-Dieu exige des acquéreurs, pour rentrer dans ces frais, le paiement comptant de 3 °/₀ sur le prix d'acquisition entre les mains du Receveur (article 6).

L'acquéreur, enfin, a un délai de dix jours pour le récolement et la reconnaissance des vins et eaux-de-vie achetés. S'il n'a rien fait dans ce délai, il est considéré comme acceptant, et, devra effectuer l'enlèvement avant le 15 décembre suivant (article 7).

Les vins qui n'ont pu trouver acquéreur sont remis en vente l'année suivante, car très rarement l'Hôpital fait usage de la clause du cahier des charges du contrat de vigneronnage, qui l'autorise à vendre sa récolte à l'amiable.

La vente terminée, la Commission dresse un tableau analogue à celui signalé, tout à l'heure, mais compre- nant, outre l'indication des cuvées et des quantités à vendre, le nom des acheteurs et les prix d'acquisition.

CHAPITRE TROISIÈME

LES PRIX DES VINS

Sommaire : 1° **Causes des prix élevés des vins des Hospices :** Comparaison entre leurs prix et ceux des autres « Bourgogne »; motifs de leur supériorité : qualités des crus producteurs, soins apportés à la vinification, réputation du domaine de l'Hôpital, publicité de la vente, procédé des enchères, authenticité des vins (question de la vignette); causes des variations des prix. — 2° **Influence des crises périodiques de surproduction et de la crise vinicole actuelle sur les vins des Hospices :** *a)* Crises périodiques : définition, caractères particuliers, leur non influence sur les vins de l'Hôpital. *b)* Crise vinicole actuelle : ses causes; surproduction, fabrication, diminution de la consommation : ses effets.

A consulter : Tableau du prix des vins. — Gide : Cours d'économie politique. — Germain-Martin : Essai sur la vente des vins. — Lescure : Crises générales et périodiques de surproduction. — Juglar : Des Crises commerciales et de leur retour périodique. — Vialles : La consommation et les crises économiques. — Revue d'économie politique, tome xv, année 1910 — La crise du vin en France (Charles Gide). — Bulletin de statistique et législation comparée, tome xliii, mars 1908.

1° CAUSES DES PRIX ÉLEVÉS. — En 1848, M. l'abbé Dubois, curé de Volnay, a fait un intéressant travail, dans lequel il étudie les prix de vente des vins de la région beaunoise depuis 1592. Si nous nous reportons au tableau, dressé par lui, nous constaterons que ce n'est guère qu'au xviii[e] siècle que les vins de Bourgogne

prennent une certaine valeur (1). A ce moment seulement, leur réputation s'est définitivement établie et l'on constate un mouvement constant de hausse (2). La progression cependant subit des moments d'arrêt ; à de nombreuses reprises, on constate même des mouvements de recul, les années de trop grande abondance, produisant une offre de beaucoup supérieure à la demande ; les gelées, les pluies, la grêle, diminuant les récoltes, ont aussi une grande influence sur les prix et expliquent leur variation parfois très accentuée.

Les vins de l'Hôpital suivirent cette même gradation et les mêmes oscillations ; mais le système de vente par soumissions et ensuite le système actuel de la vente aux enchères, ont séparé, pour ainsi dire, la récolte des Hospices de leurs voisines. Tandis que les prix de ces dernières restaient stationnaires, les cuvées de l'Hôtel-Dieu arrivaient, peu à peu, à des prix plus élevés.

Depuis 1861, date de l'adoption du système de vente aux enchères, l'Administration des Hospices relève sur un grand livre les résultats de la vente annuelle de ses

---

(1) Et cependant, depuis longtemps, les qualités des vins de Beaune étaient établies. Pétrarque, en 1366, en vantait les qualités quand il disait, en parlant des papes d'Avignon qu'il cherchait à faire revenir à Rome : « *Beatam sine Belna vitam agi posse diffidunt, et ab iis est deorum nectar celebratur* ».

En 1665, une thèse fut soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, par le licencié Arbinet, qui contenait l'éloge médical du vin de Beaune, le plus suave et le plus salutaire. Le docteur Fagon en ordonna à Louis XIV, malade, et, depuis, princes et seigneurs n'en voulurent plus d'autres. (Luchet, *La Côte-d'Or à vol d'oiseau*).

(2) Voir aux annexes un extrait du tableau dressé par M. l'abbé Dubois.

vins et, grâce à ce document, l'on peut se rendre compte des prix obtenus par les différentes cuvées, de leur importance en hectolitres et connaître le nom des acquéreurs (1).

Et si, maintenant, nous recherchons les raisons, pour lesquelles les vins des Hospices trouvent acheteurs à des prix aussi élevés, nous constatons tout d'abord et, comme principale, leur qualité.

Récoltés dans les meilleurs crus de la Côte, sur les territoires de Pommard, Volnay, Meursault, Corton, Beaune, Savigny, les vins de l'Hôpital viennent, en effet, en première ligne dans le classement des vins de Bourgogne. A leur provenance de choix, s'ajoute encore, pour les rendre aussi bons que la nature le permet, la culture normale, parfaite, que donne le système de façon « à moitié », et les précautions infinies prises lors des vendanges, du cuvage et de la mise en fûts.

Mais ce n'est pas seulement parce que les vins des Hospices sont bons et bien faits, qu'ils trouvent acquéreurs à de si hauts prix, car les vignes qui les produisent ne sont pas, dans bien des cas, absolument spéciales ; leurs voisines, étant favorisées de terrains identiques et cultivées avec les mêmes soins, peuvent produire aussi bon.

Ces hauts prix des vins de l'Hôtel-Dieu tiennent à ce que ses différents crus sont connus dans leur ensemble et ne semblent former qu'un tout : le Domaine des

---

(1) Nous avons cru intéressant de reproduire, sous forme de tableau, les prix d'adjudication des dernières années. (Voir ce tableau aux annexes).

Hospices. Les différentes parcelles de vignes fines qui pourraient appartenir à un particulier n'apparaîtront pas au public sous le même aspect. On ne parlera pas de la vigne possédée par M. X... à Volnay ou à Corton ; on connaît partout le domaine de l'Hospice. De plus, la récolte, plus importante, attire l'attention générale et permet de faire une vente spéciale, dont le procédé met de nombreux amateurs en concurrence. Or, comme l'on vient de tous côtés, la concurrence est grande.

Et si le négociant, le restaurateur (car ce sont là les acheteurs ordinaires) mettent un tel empressement à se rendre acquéreurs d'un lot de vins des Hospices, c'est que le résultat de la vente de ces vins est partout annoncée par la presse et que le nom des acheteurs profite de cette publicité même, c'est que ce résultat est imprimé par les soins de l'Administration et qu'il en est remis aux adjudicataires un certain nombre d'exemplaires qui font foi de leur acquisition. Le commerçant acquéreur, dont le nom est dès lors connu, peut offrir à ses clients « le vin fameux des Hospices », et les gourmets, désireux de terminer un repas par une bouteille de bon bourgogne, n'hésiteront pas à entrer chez le restaurateur qui sera à même de leur donner de l' « Hôpital de Beaune » authentique.

L'authenticité ! Voilà ce qui fait en effet la grande valeur et la renommée d'un produit, et, pour cette raison, il serait à désirer que cette authenticité puisse être certifiée au delà de la vente des Hospices.

Cette remarque, sur la vérité des produits, nous amène à dire un mot de l'idée qui a été mise en avant, il y a

quelque temps (1), et qui consiste en la vente, par l'Etat, de vignettes d'authenticité, c'est-à-dire en la garantie donnée par l'Etat aux consommateurs de l'authenticité des produits qui lui sont livrés, les vignettes demeurant comme le timbre de la vérité.

Certes, cette idée qui serait certainement excellente pour le Trésor, puisqu'elle produirait un gros revenu (mais nous passons sur ce point), le serait également pour le consommateur et aussi pour le propriétaire.

Pour le consommateur, l'avantage serait incontestable, puisque cette vignette d'authenticité lui permettrait de savoir d'une façon précise quel est le vin qu'il consomme. Pour le propriétaire, l'avantage serait aussi grand, puisqu'il obligerait l'intermédiaire, négociant ou restaurateur, à acheter les produits offerts par lui à sa clientèle, chez le récoltant réel. Pour beaucoup, ce serait là un palliatif certain à la mévente des vins.

Malheureusement, cette méthode, qui semble parfaite en apparence et reste juste en théorie, serait fausse et irréalisable en pratique. Comment, en effet, distinguer tel ou tel vin ? Le mot générique « Bourgogne » ne saurait être utilisé, puisqu'il y a des « Bourgogne » très fins et d'autres des plus ordinaires. Et si l'on restreint l'étendue du territoire, l'inconvénient subsiste encore. C'est que, à Pommard comme à Volnay, comme dans tous les pays aux noms renommés, il n'y a pas seulement les bonnes cuvées récoltées dans la Côte, il y a

---

(1) Proposition de M. Georges Cochery, ministre des Finances, rejetée par la Chambre des Députés, le 27 février 1910.

les petits vins de la plaine. Pour arriver à une solution juste et précise, il faudrait un sectionnement très compliqué et presque impossible (1).

En résumé, la qualité, la renommée, l'authenticité des vins des Hospices, la réclame qui s'attache à leur vente, réclame dont il est facile de tirer profit, font leur succès et leur grande valeur.

Quoiqu'il en soit des causes des prix élevés, il est à remarquer que ces derniers varient énormément d'une année à l'autre. La qualité des vins et la concurrence plus ou moins grande entre les acheteurs sont les deux facteurs de ces variations.

2° INFLUENCE DES CRISES PÉRIODIQUES DE SURPRODUCTION ET DE LA CRISE VINICOLE ACTUELLE SUR LES VINS DES HOSPICES. — Reste pour compléter cette étude sur les vins des Hospices, à rechercher quelle influence sur leurs prix a pu et peut avoir, d'une part les crises périodiques et générales de surproduction et, d'autre part, la longue crise vinicole qui sévit en France depuis plusieurs années.

a) Sans prétendre à faire une étude, même très courte, des crises périodiques de surproduction, nous essayerons cependant de donner quelques explications indispensables.

---

(1) Sur la question des vignettes, les opinions sont très partagées. Et, cependant, il semble que la vignette d'authenticité, venant limiter à la quantité produite par telle ou telle région, la quantité des vins offerts au public, leur procurerait, par le jeu de la grande loi de l'Offre et de la Demande, acquéreurs à de plus hauts prix et serait ainsi un remède efficace contre la crise.

« *Dans nos sociétés, l'équilibre entre la production et les* « *besoins, se maintient tant bien que mal. Or, ce serait* « *miracle qu'un équilibre qui n'a pour régulateur que le jeu* « *de l'offre et de la demande, fût parfait. En fait, il est très* « *instable. Sans doute, il se rétablit automatiquement,* « *quand il est désaccordé ; mais il ne se rétablit pas sans* « *une petite secousse. Quand la secousse est forte, elle* « *s'appelle crise.....* » (1)

Une crise ne survient jamais subitement, à moins qu'elle ne soit le résultat d'une guerre, d'une panique. Les crises périodiques qui nous occupent sont toujours précédées d'une période, variant généralement de quatre à six ans, de grande prospérité, de grande activité dans les affaires, période pendant laquelle on constate un mouvement de hausse dans les prix. Encouragée par la facilité, la rapidité et le profit des transactions, la production redouble d'efforts ; les marchandises s'accumulent ; mais, tout à coup, la demande, arrêtée par cette hausse excessive des prix, ne fait plus équilibre à l'offre. Alors la hausse des prix s'arrête, les échanges ne se font plus. La crise commence.

Ceux qui ont acheté en grande quantité ne trouvent plus preneur et doivent cependant faire face à leurs engagements. Ils cherchent naturellement un appui dans les banques qui, à leur tour, doivent protéger leur encaisse par une élévation du taux de l'escompte.

Ne pouvant plus obtenir de crédit qu'à des conditions réellement trop onéreuses, le commerce écoulera ses marchandises à perte. C'est une débâcle générale et la

---

(1) Ch. Gide, *Cours d'Economie politique*, page 154.

ruine des faibles qui ne peuvent supporter un tel choc. « *De là une situation des plus critiques ; tout est ébranlé et* « *rien ne paraît plus tenir debout ; non seulement les* « *imprudents sont renversés, mais les plus prudents ne* « *savent même pas à quel prix ils sortiront de la bour-* « *rasque.* » (1).

Puis commence la période de liquidation, qui dure ordinairement de 3 à 4 ans. Les maisons qui n'ont pu résister succombent lentement et liquident. Les prix baissent naturellement. Le mouvement industriel se ralentit. Les capitaux redeviennent disponibles en masse. Le taux de l'escompte, dés qu'il n'aura plus à protéger l'encaisse des banques, s'abaissera peu à peu. L'équilibre va se rétablir et les affaires reprendre. Une nouvelle période de prospérité conduira à une nouvelle catastrophe.

Nombreux sont les théoriciens qui ont cherché à expliquer ce phénomène (2) : Les uns voient dans les crises un simple phénomène monétaire. L'état de la circulation attire seul leurs observations. Les autres étudient les faits de production, de consommation, de répartition et parmi eux, certains « *considèrent la crise* « *comme un phénomène de pur hasard aussi varié dans ses* « *causes que dans ses conséquences, les autres la consi-* « *dèrent comme une manifestation spécifique de l'ordre* « *économique capitaliste* » (3).

---

(1) Clément Juylar. *Des Crises commerciales et de leur retour périodique*, page 15.

(2) Voir à ce sujet : Lescure. *Des Crises générales et périoriodiques de surproduction* (thèse), pages 433 et suivantes.

(3) Lescure. Même ouvrage, page 520.

Quoiqu'il en soit, les crises, sans être soumises, comme on l'a prétendu, à des retours à date fixe, n'en sont pas moins fréquentes, et rarement une période de dix années s'écoulera sans que ce phénomène ne se produise. On a pu le constater dans les années 1810, 1825, 1837, 1847, 1857, 1864, 1873, 1882, 1890, 1900 et 1907 (1).

Le mouvement périodique de hausse des prix, d'abord, précurseur de la crise, le brusque arrêt dans la marche ascendante, et enfin la baisse qui lui est consécutive, sont des faits économiques surtout sensibles en ce qui concerne l'industrie. L'agriculture, la viticulture sont, en outre, soumises à la grande loi des saisons ; les récoltes sont capricieuses et les prix des produits agricoles et des vins, quoique subissant la répercussion des crises générales et périodiques, accusent moins nettement que les produits industriels la succession des phénomènes particuliers ci-dessus signalés.

Mais, si l'on peut cependant, en tenant compte des influences des saisons sur les récoltes vinicoles, et par là de la plus ou moins grande abondance ou qualité qui en sont la conséquence, dégager les effets des crises périodiques sur les prix des vins en général, il semble bien que ces crises soient sans influence sur les prix des vins des Hospices de Beaune.

Si nous nous reportons au tableau des prix des vins, les chiffres que nous y trouvons nous permettent de

(1) Voir à ce sujet les diagrammes des variations annuelles des prix de 1881 à 1907, établis d'après la méthode des « Index numbers ». (*Bulletin de statistique et législation comparée*, publié par le Ministère des Finances, tome LXIII, mars 1908).

nous en rendre compte. Toutefois, il ne serait pas exact de prendre les résultats totaux des ventes annuelles, ces ventes ne comprenant pas toujours seulement les vins de l'année, mais parfois ceux non vendus des récoltes précédentes. Nous relèverons donc les prix d'une seule cuvée, la cuvée « Brunet », par exemple (1) :

Années. . .	1880	1881	**1882**	1883	1884	1885	1886
Prix de la queue	1220	2825	820	930	1300	1750	1700
Années. . .	1887	1888	1889	**1890**	1891	1892	1893
Prix de la queue	1020	880	1370	1520	2400	2400	2700
Années. . .	1894	1895	1896	1897	1898	1899	**1900**
Prix de la queue	2620	invendue	500	400	1440	1300	500
Années. . .	1901	1902	1903	1904	1905	1906	**1907**
Prix de la queue	»	360	940	1000	250	2000	1150

Or, par l'examen de ces prix, nous ne constatons pas, dans les années qui précèdent et celles qui suivent la période marquée par le phénomène de la crise, le mouvement de hausse, puis de baisse, des prix dont nous avons parlé plus haut. Les vins de l'Hôpital semblent donc à l'abri de ces variations. Produits de luxe, dont la quantité offerte est très limitée, leur vente et leurs prix ne paraissent dépendre que de leur qualité. En outre, les vins des Hospices ne sont pas destinés à une consommation immédiate et les négociants ou restaurateurs qui

(1) Les années imprimées en caractères spéciaux sont les années de crise.

s'en rendent acquéreurs, n'ont pas à tenir grand compte de l'état de gêne qui peut exister au jour de leur acquisition, certains qu'ils sont d'écouler ces vins dans le cours des années suivantes.

A côté des crises périodiques, dont elle ne revêt pas les caractères de violence et de courte durée, sévit, depuis bientôt une dizaine d'années et actuellement encore en France, une crise particulière aux pays vignobles. M. Ch. Gide, dans une conférence qu'il fit le 20 mai 1900, au Musée social, à Paris, prévoyait cette crise du vin' qui devait se manifester quelques mois plus tard (1).

D'où provint-elle? fut-elle le résultat des nombreuses maladies qui, successivement, s'abattaient sur les vignes? Certes, les cryptogames, les insectes, le phylloxera surtout ont, nous l'avons vu, occasionné des pertes énormes aux propriétaires, mais ces pertes ne purent avoir d'effets sur la vente des vins. Au contraire, quand la crise commença, tout était déjà reconstitué et le vignoble de nouveau en pleine production ; l'espoir revenait même au cœur des viticulteurs, qui obtenaient « *des vignes nou-* « *velles des prodiges de fécondité que nos pères n'avaient* « *jamais connus et n'auraient même jamais imaginés* » (2).

Inévitablement, les plants nouveaux devaient amener une surproduction, et cette surproduction fut une des causes principales de la crise vinicole.

M. Ch. Gide estime qu'un rendement de 100 hecto-

---

(1) Voir le texte de cette conférence dans la *Revue d'Economie politique*, tome xv, année 1901, page 217.

(2) Conférence de M. Charles Gide, dans la *Revue d'Economie politique*, page 218.

litre par hectare peut être obtenu avec les nouveaux plants, tandis que les anciens ne donnaient que de 20 à 30 hectolitres. « *Chaque hectare nouvellement planté « représente, comme puissance productive, trois ou quatre « de ceux qu'on arrache* » (1).

Mais malgré cette abondance, la crise eût pu encore être évitée, si une autre cause ne l'avait accentuée.

Avec l'invasion du phylloxéra, les vignes rapidement atteintes, accusèrent aussitôt une énorme diminution dans leur production, et le vin devint si rare que le petit propriétaire hésitait à réserver pour ses besoins personnels les quelques pièces qui lui auraient été nécessaires. Il en avait si peu à vendre et le besoin d'argent était alors si grand chez lui, qui prévoyait l'obligation de reconstituer, qu'il songea à faire des vins factices.

Au reste, le vin était devenu si rare et si cher que les gens peu fortunés ne pouvaient s'en procurer qu'avec de gros sacrifices. A cette époque de disette, cette fabrication fut même une nécessité, d'autant plus que, bien faite, elle ne présentait aucun inconvénient pour la santé, le vin ainsi produit étant chimiquement pur.

Et il n'y eut rien à redire à cette manière de faire, puisqu'il n'est pas question ici de fraude, chacun étant bien libre de consommer ce qu'il veut et de limiter ses exigences. Mais le mal vint de ce que, le procédé une fois connu, on ne fit plus seulement du vin factice pour obvier à la disette, on continua encore à fabriquer concurremment avec la grande production des plants

---

(1) *Revue d'Economie politique*, tome XV, année 1901, page 217. — Ch. Gide. *La Crise du Vin en France.*

nouveaux. C'était si facile et si peu coûteux (1). La manipulation « pouvant se faire partout avec tous les outillages de nos pressoirs » (2), on en usa et même certains marchands peu scrupuleux en abusèrent.

On exagéra même tellement cette production, que le Gouvernement s'en émut et limita la quantité de ces vins fabriqués que chacun pourrait faire. Cette quantité devait rester chez le fabricant et y servir à la consommation familiale. Les vins de sucre, comme on les appelle, ne devaient plus circuler que sous un acquit, les désignant comme tels. Quoiqu'il en fût, et malgré les prescriptions rigoureuses de la loi, ce vin de sucre, sous le couvert de « la consommation de famille » continua à être fabriqué.

Ainsi donc, d'un côté une abondance extrême de vins factices, de l'autre une production énorme de vins véritables succédèrent à la disette. Si l'on ajoute à cela, l'habitude prise par les négociants en vins, au moment où l'état de nos vignes ne leur permettait plus de le faire en Bourgogne, de s'approvisionner dans le Midi, en Algérie et même à l'étranger, l'on comprendra qu'il devait fatalement arriver un moment où, l'offre dépassant de beaucoup la demande, la crise devait éclater.

Cette crise fut d'autant plus forte encore qu'elle ne resta pas seulement locale, mais qu'elle sévit dans toutes les régions productrices du vin. Le Midi, plus atteint que notre région, en arriva à donner ses produits à vil prix, ce qui fit perdre aux vins beaucoup de valeur.

---

(1) et (2) Voir dans ce sens : *Revue bourguignonne d'enseignement supérieur*, tome XIV, n° 2. — Germain-Martin, *Essai sur la vente des vins et spécialement des vins de Bourgogne.*

Et, pour comble d'infortune, tandis que la production augmentait d'une façon exagérée, la consommation accusait une baisse indéniable. En présence des falsifications jetées sur le marché, le public s'inquiéta ; on redouta l'absorption de ces breuvages, nuisibles parfois, et les médecins eux-mêmes en défendirent l'usage à nombre de leurs clients. Dans les familles riches, et parfois par snobisme, on but surtout du thé ou de la bière (1).

L'exportation diminua également ; la venue du phylloxéra et la disette consécutive ne nous permettant plus de répondre aux commandes étrangères, elles furent dirigées sur d'autres points et continuèrent à l'être. Enfin, un point sur lequel M. Ch. Gide insiste, c'est l'état stationnaire de la population de la France qui, si elle avait suivi le développement de celle de l'Allemagne, depuis 1870, offrirait un débouché intérieur d'environ 10 millions d'hectolitres en plus.

Quoi qu'il en soit, sans insister davantage sur les causes de la crise, laissant aussi de côté les remèdes que l'on a proposés et propose encore à cet état de chose, tels que les associations de propriétaires, les lois interdisant la fabrication, etc., revenons aux vins des Hospices et recherchons si ces derniers ont, eux aussi, subi l'influence de cette crise qui s'est manifestée par un avilissement des prix et une mévente des vins en général, et s'est prolongée jusqu'à ces années dernières 1908-1909

---

(1) Voir dans ce sens : *Revue bourguignonne d'enseignement supérieur*, tome XIV, n° 2. — Germain-Martin, *Essai sur la vente des vins et spécialement des vins de Bourgogne.*

(1910 semble, en effet, marquée par un certain relèvement des prix).

Et, tout d'abord, cette crise a-t-elle eu quelque conséquence sur les prix des bons vins ? Si la surproduction s'explique aisément en ce qui concerne les vins ordinaires, on la conçoit plus difficilement pour les vins fins. La culture des « pinots » est, en effet, limitée par la nature des terrains et leur exposition, tandis que celle des « gamays » peut s'étendre et s'étendit en fait dans la plaine. Le plant fin, d'autre part, est toujours moins fécond que le plant ordinaire. Et enfin la falsification des grands vins peut paraître impossible. Cependant, malgré toutes ces raisons qui auraient dû les protéger contre la mévente et la baisse des prix, eux aussi en subirent les fâcheux effets. C'est que des négociants arrivèrent, par des mélanges et des combinaisons spéciales, à livrer à leur clientèle, comme bons vins, des vins très inférieurs et d'origine suspecte qu'ils se procuraient à meilleur compte. Dès lors, il y eut surproduction, mévente et baisse de prix même pour les bons vins.

Quant aux vins de l'Hôpital, ce danger n'existait pas. Pour vendre du « Pommard », il n'est pas nécessaire toujours d'en avoir acheté, rien ne vient contrôler cette acquisition ; pour vendre des vins des Hospices, il faut s'en être rendu acquéreur, la publicité de la vente renseignant la clientèle sur le nom des marchands ou restaurateurs à même de lui en fournir. De plus, la quantité offerte est toujours restreinte, et, dans les bonnes années, la demande jamais inférieure à l'offre.

Au reste, si nous consultons, à nouveau, le résultat

des ventes (1), nous constaterons que les grandes cuvées : « Chancelier Rolin », « Les Dames hospitalières », « Les Dames de la Charité », « Billardet », « Rousseau-Deslandes », ont, durant cette longue période de crise, toujours été vendues à des prix très élevés, variant seulement suivant la plus ou moins bonne qualité de la récolte.

L'avenir, en admettant que cet état malheureux se prolonge encore, ne paraît pas devoir être un sujet de crainte pour l'Hôtel-Dieu. Les mêmes raisons qui ont, jusqu'alors, soustrait ses vins à la mévente et à l'avilissement des prix, semblent devoir le mettre à l'abri des fâcheuses conséquences de toute crise.

(1) Voir aux annexes le tableau des prix de ventes des différentes cuvées depuis 1899.

CONCLUSION

En terminant cette étude, nous nous plaisons à remonter en arrière dans l'existence de l'Hôpital de Beaune et à revoir, par la pensée, le chemin qu'il a parcouru.

Nous l'avons vu, petit propriétaire au début, grandir peu à peu son domaine, veiller avec un soin jaloux à la conservation de ses terres, s'attacher, par ses pratiques bienveillantes et paternelles, des générations de vignerons dévoués et, enfin, par le concours de ses administrateurs zélés, se constituer ce vignoble qui est aujourd'hui le plus riche et le plus beau de la Bourgogne.

Nous avons insisté, surtout, sur le mode d'exploitation particulier de ses vignes fines et nous nous sommes efforcés d'en faire constamment ressortir les avantages. C'est qu'en effet, le contrat de métayage, qui l'a toujours uni à ses vignerons, nous apparaît comme une cause essentielle de la prospérité de son domaine qui contribue pour une part à la renommée de ses vins.

L'Administration de l'Hôtel-Dieu a toujours compris que pour obtenir un travail consciencieux des vignerons, il faut les intéresser aux produits.

Elle n'a jamais oublié le devoir que lui imposait le contrat qu'elle a toujours adopté, la surveillance rigoureuse et la direction de la culture.

Mais ce mode d'exploitation, dont nous avons ici un

exemple, est presque aujourd'hui complètement délaissé par les particuliers, en ce qui concerne la culture viticole et nous en rappelons les raisons : la mévente des vins, leurs bas prix, les nombreuses années sans récolte, l'augmentation du prix de la main d'œuvre, l'ont fait rejeter par le vigneron. C'est de lui, et, il faut le reconnaître, par des motifs sérieux, que vient l'abandon de ce procédé. Le propriétaire, malgré les avantages que put avoir pour lui le métayage, s'est vu, dès lors, contraint de revenir à la culture directe.

Tels sont les faits, et cependant, au point de vue économique, nous pensons qu'il serait bon de le voir renaître. Et en effet :

— C'est un système qui conduit à la plus grande production.

— C'est un système qui assure la conservation du sol et des plants.

— C'est un système qui se prête, quoi qu'on en ait dit, au progrès et aux améliorations, si le propriétaire veut bien ne pas oublier que le métayage repose sur l'union étroite du capital, de l'intelligence et du travail.

— C'est un système, enfin, qui intéresse le travailleur, élève sa condition, puisqu'il le met, en quelque sorte, en possession du terrain qu'il cultive.

Malheureusement les circonstances l'ont condamné. Mais ces dernières peuvent disparaître; la mévente des vins devenir lettre morte, la hausse des prix succéder à la baisse; le mal causé par le phylloxera s'atténuer peu à peu. Ainsi, le métayage pourrait revivre comme aux temps passés, du moins modifié dans une certaine

mesure pour le rendre acceptable aux vignerons, tout en lui conservant son bon côté.

Toutefois, il faut reconnaître que, quelle que soit la situation faite au vigneron par un propriétaire, cette situation ne sera pas identique à celle des vignerons des Hospices. Les grandes cuvées de l'Hôtel-Dieu atteignent, en effet, des prix auxquels ne peuvent prétendre les autres vins de la Côte. Mais, si cette circonstance particulière a permis aux Hospices de ne pas abandonner, comme les autres, la culture « à moitié fruits », elle ne doit pas, pour cela, condamner le principe du métayage. Que les prix se relèvent un peu, que les vins s'écoulent plus facilement et son application redeviendra possible et portera ses fruits.

VU :

M. VIGNES.

VU :

Le Doyen de la Faculté de Droit
de l'Université de Dijon,

E. BAILLY.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Le Recteur de l'Académie,

E. BOIRAC.

ANNEXES

Mesures de capacité à l'usage des vins (XVI^e siècle) (1)

La queue ..	vaut 2 muids ou poinçons .	470 litres 56
Le muid ...	— 2 feuillettes	235 — 28
La feuillette	— 9 setiers	117 — 64
Le setier ...	— 8 pintes	12 — 96
La pinte ...	—	1 — 62

Monnaies en usage dans les comptes de l'Hôpital

La livre tournois	vaut 20 sols
Le sol	— 12 deniers
Le denier	— 2 oboles

Prix des outils nécessaires aux vignerons (fixé par la Chambre de ville de Beaune. 1680) (1)

La serpe bien faite et aciérée	6 sols
Le goix.....	5 —
La pioche.....	6 —
Le fessout bien garni d'acier.....	6 —

Prix des journées de vigneron (d'après la taxe des arts et métiers de Beaune, 1685) (1)

La journée d'un vigneron pour tailler la vigne.....	8 sols 4 deniers
La journée d'une femme pour sarmenter et servir les vignerons ..	4 sols 6 deniers
La journée d'un vigneron pour bechier (1^er coup)	6 sols
La journée d'un vigneron à reffuyr (2^e coup) egelonner, accoler, terroyer, redresser.....	6 sols 8 deniers

(1) D^r Lavalle. *Histoire et Statistique des grands Vins de la Côte-d'Or.*

TABLEAU

des Prix des Vins beaunois

Extrait de l'ouvrage de M. l'abbé Dubois, curé de Volnay, 1848

ANNÉES	PRIX de la queue	ANNÉES	PRIX de la queue	ANNÉES	PRIX de la queue
1592	67	1715	60	1790	430
1611	58	1720	150	1795	400
1621	63	1725	160	1800	625
1631	52	1730	290	1805	180
1641	60	1735	380	1810	750
1651	61	1740	80	1815	600
1661	55	1745	400	1820	400
1671	48	1750	430	1825	640
1681	45	1755	230	1830	340
1689	60	1760	380	1835	160
1690	50	1765	130	1840	200
1695	210	1770	700	1845	170
1700	200	1775	240	1846	680
1705	125	1780	220	1847	260
1710	200	1785	160	1848	210

TABLEAU DES PRIX DE VENTE DES VINS DES HOSPICES

depuis l'année 1899 à l'année 1909 (Extrait du Grand Livre des Ventes des Vins)

	CUVÉES	PROVENANCES	Prix de la Queue dans les années :										
			1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909
VINS ROUGES	Guigone de Salins.....	Beaune.....	1620	480		640	1600	1400	300	3200	1220	1240	3100
	Forneret	Savigny.....	1000	350		200	650	700	150	600	350	320	
	Dames de la Charité ..	Pommard ...	1300	445		340	700	1100	150	800	1350	470	720
	Rousseau-Deslandes ..	Beaune.	1180	200		400	900	1150		1180	1200	1300	1120
	Billardet	Pommard ...	1100	500		300	840	1060	150	1900	1050	480	1000
	Charlotte Dumay.....	Aloxe-Corton	1220	520		520	1020	1070	180	1000	320	500	860
	Chancelier Rolin.....	Beaune.....	1620	600	300	440	1680	2100	350	4000	1500	1220	2000
	Brunet	Beaune.....	1300	500		360	940	1000	250	2000	1150	760	1160
	Blondeau	Volnay.....	2980	520		360	800	1100	150	1770	1200	520	740
	Henri Gélicot.....	Meursault...	1000	300		220	920	870	150	1000	800	390	900
	Estienne	Beaune.....	1340			400	1060	1020		1740	900	720	1800
	Dames Hospitalières..	Beaune.....	1560			520	1600	2050	150	1720	1240	620	3300
	Gauvin	Meursault...	1140		200	400	720	1220	200	3200	800	560	1320
	Jehan de Massol.....	Meursault...	1020	300		300	850	1020	150	1120	570	400	960
	Fouquerand	Savigny.....	1080	400		200	620	1000	150	700	400	320	
	Bétault.....	Beaune.....	1720			380	900	960	250	1100	1000	520	780
	Jacques Lebelin.....	Meursault...	1700			200	1120	1050	150	900	820	370	780
	Clos des Avaux.....	Beaune.....					900	1100	110	1800	700	780	1350
VINS BLANCS	Beaudot.....	Meursault...	1400	420	300	460	720	820	400	1050	750	800	1000
	Goureau.....	Meursault...	1440	700		500	650	900	400	1400	550	550	1200
	Jehan Humblot	Meursault...	1660	500	360	400	700	1460	460	140		840	1250
	Loppin.....	Meursault...	1470	460	300	420	680	700	400	1350	500	800	1500
	Albert Grivault.....	Meursault...							400	1250	620	970	1900
	Charmes.....	Meursault...										1250	1670

BIBLIOGRAPHIE

I. Manuscrits et Documents divers

Livres des Vignerons. Layette 108. Archives de l'Hôtel-Dieu conservées audit Hôtel-Dieu.

Livre des Vins. Layette 109. Archives.

Actes des donations faites à l'Hôtel-Dieu (traduction). Archives.

Cahiers des charges servant de base au contrat de vigneronnage et aux adjudications des vins.

Tableau des prix de vente des vins des Hospices depuis 1861.

II. Documents statistiques et périodiques

Bulletin de Statistique et de Législation comparée, publié par le Ministère des Finances. Janvier 1888, tome XXIII (article sur les « variations de la livre tournois »). — Mars 1908, tome LXIII (article sur les « indices économiques et les crises »).

Mémoires publiés par la Société d'histoire, d'archéologie et de littérature de l'arrondissement de Beaune. Année 1900, tome XXV (article de M. P. Latour sur l'historique du pressoir).

Plan et statistique des vignobles produisant les grands vins de Bourgogne. Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune. Beaune, Batault, 1861.

Revue d'Economie politique. Mai 1901 (article de M. Gide sur « la crise du vin en France et les Associations de vinification ».

Statistique agricole de la France, publiée par le Ministère de l'Agriculture. Enquête de 1892.

III. Ouvrages théoriques et monographiques

Bavard (abbé). *Notice sur le Vignoble et le Vin de Volnay.* Dijon, Rabutot, 1870.

Boudrot (abbé). *L'Hôtel-Dieu de Beaune.* Beaune, Batault 1881.

Danguy et Aubertin. *Les grands Vins de Bourgogne.* Dijon, Armand, 1892.

Foville (de). *La Monnaie.* Paris, Lecoffre 1907.

Garnier (Jules). *Notes et petits Traités* contenant éléments de statistique et opuscules faisant suite aux traités d'économie politique et financière. Paris, Garnier, 1865.

Gasser (Ed.). « *En Bourgogne* », *La Vigne.* Mâcon, Perroux, 1905.

Gaubil. *La Fabrication des Vins et la Crise viticole méridionale* (thèse). Paris, 1908.

Germain-Martin. *La Vente des Vins et plus particulièrement des Vins de Bourgogne.* 1903 (Revue bourguignonne d'enseignement supérieur, tome xiv, N° 2. Dijon).

Germain-Martin et Paul Martenot. *La Côte-d'Or.* Paris, Rousseau, 1909.

Gide (Ch.). *Cours d'Economie politique.* Paris, Larose, 1909.

Guicherd et Durand. *Culture de la Vigne en Côte-d'Or.* Dijon.

Juglar. *Des Crises commerciales et de leur retour périodique* en France, en Angleterre et aux Etats-Unis. Paris, Guillaumin, 1889.

Kleinclausz. *Histoire de Bourgogne.* Paris, Hachette, 1909.

Lavalle (Dr) *Histoire et Statistique de la Vigne et des grands Vins de la Côte-d'Or.* Paris, Dusacq, 1855.

Leroy-Beaulieu. *Traité théorique et pratique d'Economie politique.* Paris, Guillaumin, 1896.

Lescure. *Des Crises générales et périodiques de Surproduction* (thèse). Bordeaux, 1906.

Luchet. *La Côte-d'Or à vol d'Oiseau.* Paris, Michel Lévy, 1857.

Luchet. *La Science du Vin.* Paris, Michel Lévy, 1857.

Luchet. *Le Clos Vougeot.* Paris, Dijon, Beaune, 1859.

Masson (E.). *Le Mildew et ses Traitements.* Beaune, Devis, 1887.

Morelot (Dr). *Statistique de la Vigne dans le département de la Côte-d'Or.* Paris, Huzard, 1831.

Périer. *Nicolas Rolin.* Paris, Plon-Nourrit, 1904.

Petit de Vausse. *Histoire des Ducs de Bourgogne*. Dijon, Darantière, 1887.

Pouriau. *La Crise de la Viticulture* (thèse). Paris, 1901.

Provins (Michel). *Le Clos-Vougeot et son Château*. 1896.

Rossignol. *Histoire de Beaune*. Beaune, Batault, 1854.

Simonet. *Ordonnances, Règlements et Statuts des Courtiers et Tonneliers*. Simonet, 1747.

Vialles. *La Consommation et les Crises économiques* (thèse). Montpellier, 1902.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE 1

INTRODUCTION : UN MOT D'HISTOIRE. — **La France et la Bourgogne vers le milieu du XV^e^ siècle :** Etat misérable des populations 5

L'art à cette époque 6

Nicolas Rolin : sa fortune, son projet 6

PREMIÈRE PARTIE

LE DOMAINE, DE SA FORMATION A NOS JOURS

CHAPITRE I^er^. — *Base du Domaine, son Administration*

1° **Base du Domaine :** Charte de fondation de l'Hôpital ; ses premières constructions ; le pressoir 9

2° **Accroissement du Domaine :** Les ressources primitives de l'Hôtel-Dieu ; ses privilèges ; différents legs à lui faits ; ses charges 14

3° **Administration de l'Hôpital** : Organisation par le donateur ; maître et maîtresse, leurs attributions ; comptabilité 21

CHAPITRE II. — *Les Vignerons*

Situation des Vignerons : A l'origine ils étaient aussi laboureurs ; pourquoi ces fonctions se sont séparées ; distinction entre les travailleurs employés dans les vignes de l'Hôpital : les vignerons proprement dits ; leur condition privilégiée ; les avances à eux faites ; leur nombre 27

CHAPITRE III. — *Le Contrat de Vigneronnage, les Vins*

1° **Contrat de Vigneronnage :** Culture à « moitié fruits » ou métayage ; comparaison avec le fermage ; différentes modalités des contrats passés par l'Hôpital ; comptabilité vigneronne ; achat de la futaille ... 37

2° Rapprochement entre l'Hôtel-Dieu et les autres propriétaires de vignes et spécialement le « **Clos-Vougeot** » 51

3° **Vins :** Vinification : partage des vins ; leur vente 56

DEUXIÈME PARTIE

LE DOMAINE ACTUEL

CHAPITRE Ier. — *Composition du Domaine, son Administration*

1° **Composition du Domaine :** Bois, leur étendue ; fermes, leur nombre ; vignes fines, tableau des grands crus . 63

2° **Administration :** Organisation générale du Conseil administratif ; ses auxiliaires : secrétaire, receveur, économe, chef de culture..... 67

3° **Les Fermiers :** Leurs contrats ; adjudication des fermes..... 69

CHAPITRE II. — *Les Vignerons*

Les Vignerons : Leur situation avantageuse ; leur choix ; leur nombre ; leur résidence..... 76

CHAPITRE III. — *Le Contrat de Vigneronnage*

1° **Contrat de Vigneronnage :** Base du contrat ; sa stabilité ; cahier des charges ; ses clauses (culture, reconstitution, fumure, etc.) ; résiliation du contrat.. 82

2° **Surveillance des Vignerons :** Chef de culture..... 92

3° **Comptabilité vigneronne :** *a*) procès-verbaux des comptes ; carnet des vignerons ; *b*) essai de mutualité entre eux..... 93

4° **Achat de Fournitures :** engrais ; traitements spéciaux ; tonneaux ; etc..... 97

5° **Avances**..... 99

CHAPITRE IV. — *Le Mode de Culture « à moitié Fruits »*

1° **La culture « à moitié fruits » :** Ses inconvénients ; les remèdes qu'on peut y apporter ; ses avantages en général ; comment elle est jugée par le propriétaire et par le vigneron ; son application par l'Hôpital 100

2° **Modifications possibles au contrat de métayage**..... 106

TROISIÈME PARTIE

LES VINS DES HOSPICES

CHAPITRE Ier. — *Notions générales sur la Vigne*

1° **La Vigne :** Gamays et Pinots ; influence du climat, du sol, temps favorable..... 111

2° **Maladies de la Vigne :** Oïdium, Mildew..... 115

3° **Phylloxéra :** *a)* ses ravages ; reconstitution des vignes. — *b)* Pertes pour les propriétaires et en particulier pour l'Hôpital..... 116

Chapitre II. — *Vinification, Vente des Vins*

1° **Vinification :** *a)* Préparation des cuves, vendanges, concentration des récoltes à l'Hôpital, cuvage, envaisselage. — *b)* La Paulée 121

2° **Vente des Vins :** Adoption de la vente aux enchères ; procédure de la vente, publicité, dégustation ; le Grand Jour ; adjudications, conditions 127

Chapitre III. — *Les Prix des Vins*

1° **Causes des prix élevés des vins des Hospices :** Comparaison entre leurs prix et ceux des autres « Bourgogne » ; motifs de leur supériorité : qualités des crus producteurs, soins apportés à la vinification, réputation du domaine de l'Hôpital, publicité de la vente, procédé des enchères, authenticité des vins — question de la vignette) ; causes des variations des prix 134

2° **Influence des crises périodiques de surproduction et de la crise vinicole actuelle sur les vins des Hospices :** *a)* Crises périodiques : définition, caractères particuliers, leur non influence sur les vins de l'Hôpital. — *b)* Crise vinicole actuelle : ses causes ; surproduction, fabrication, diminution de la consommation : ses effets..... 139

Conclusion..... 151

Annexes..... 155

Bibliographie..... 159

ERRATA

Page	2, ligne 16, *lire :*	aidé	*au lieu de* aidés.
—	9, ligne 11, *lire :*	P. Latour	*au lieu de* Louis Latour.
—	13, Note 1, *lire :*	Preffeur	*au lieu de* praiffoir.
—	42, lig. 8 & 9, *lire :*	fonds	*au lieu de* fond.
—	96, ligne 8, *lire :*	établit	*au lieu de* établisse.
—	99, ligne 22, *lire :*	leur	*au lieu de* lui.
—	99, ligne 27, *lire :*	qu'ils ne font	*au lieu de* qu'il ne fait.

Beaune. — Imprimerie René BERTRAND